ГРИБЫ



Б. П. Васильков

ГРИБЫ



ИЗДАТЕЛЬСТВО МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА СССР • МОСКВА

Альбом «Грибы» должен помочь грибникам-любителям разобраться в той массе видов грибов, которые встречаются в наших лесах. В Альбоме представлен 61 вид. В это число вошли основные виды съедобных грибов, которые собирают и используют в пищу, а также основные виды ядовитых, которые могут быть приняты неопытными сборщиками за съедобные. Все эти грибы растут в средней полосе европейской части Советского Союза, но вообще распространены значительно шире.

Т-4413. 9|IV-1959 г. Бумага $60\times92^{1}/_{16}$. Объем 6 печ. л. Заказ 696.
Тираж 100000 экз. Цена 5 руб.

Ленинградская фабрика офсетной печати Издательства МСХ СССР

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

Грибы представляют собой особый, очень большой раздел растительного мира. В отличие от всех зеленых растений они не содержат хлорофилла, не могут усваивать углерод и поэтому питаются готовыми органическими веществами. Размножаются грибы не семенами, а мельчайшими, различимыми только под микроскопом спорами, чаще одноклеточными.

Грибы очень разнообразны. К ним относятся не только наши обычные шляпочные грибы, но и трутовики, живущие на деревьях, головня и ржавчина, паразитирующие на злаках, разнообразные плесени, дрожжи, а также некоторые из паразитов животных и человека вроде белого налета во рту грудных детей, называемого «молочницей» и т. д.

Шляпочные грибы — высшие, наиболее развитые среди всех остальных грибов. То, что в просторечии мы называем грибом, — только одна часть грибного организма, его плодовое тело. Другая часть — грибница, на которой и развивается надземное плодовое тело — обычно скрыта в земле или гнилой древесине. Плодовое тело и грибница состоят из длинных, тонких, нитевидных гиф.

Споры у грибов из семейства трубчатых (белый гриб, березовик, масленок и др.) образуются на внутренних стенках трубочек, расположенных сплошным слоем внизу шляпки, и высыпаются через отверстия трубочек — поры; у грибов из семейства пластинчатых (рыжик, груздь, сыроежка, опенок и др.) — по обеим сторонам многочисленных пластинок, расположенных тоже внизу шляпки; у сморчковых — на всей верхней гладкой или ячеистой поверхности шляпки, а у дождевиковых, наоборот, — внутри плодовых тел.

В массе споры можно видеть простым глазом. У зрелых дождевиков, например, при надавливании на плодовое тело они вылетают бурым облачком. Чтобы увидеть споры у трубчатых и пластинчатых грибов, надо положить шляпку зрелого гриба на лист бумаги нижней стороной. Через несколько часов под шляпкой окажется масса выпавших спор того или иного цвета: у березовика они будут охристо-бурыми, у сыроежек — белыми или желтыми, у шампиньона — пурпурно-бурыми, почти черными и т. д.

Споры, отделившись от грибов, переносятся ветром на большие расстояния. Попадая в почву, они при бла-

гоприятных условиях прорастают в тонкую нить, которая в дальнейшем, разветвляясь и разрастаясь, образует грибницу. Через некоторое время грибница начинает плодоносить — образовывать на поверхности почвы плодовые тела — грибы, которые мы собираем и употребляем в пищу.

Грибы растут почти по всей территории Советского Союза, от самого крайнего севера и до крайнего юга, в тундре, в лесу, в степи, в пустыне. Однако только в лесу их встречается большое количество.

Многие съедобные грибы не только не могут жить без леса и деревьев, но растут обязательно по соседству с определенными древесными породами. Березовик и волнушку, например, встретишь лишь около березы; рыжик — около сосны или ели и т. д. Происходит это потому, что жизнь таких грибов во многом зависит от определенных древесных пород. Гифы грибницы проникают в ткань молодых живых корней дерева и извлекают из них питательные вещества, но в отличие от обычных паразитов, ограничивающихся такой односторонней выгодой, гриб и сам помогает дереву извлекать некоторые питательные вещества из почвы. В местах, где гифы проникают в ткань корней, обычно бывают видны своеобразные утолщения, чаще в виде вильчато-разветвленных выростов. Эти утолщения так же, как и само явление сожительства гриба и дерева, называются микоризой. В природе микоризы легко можно найти на самых молодых корнях сосны, ели, дуба и некоторых других древесных пород.

Грибы растут с ранней весны и до поздней осени, но сроки появления плодовых тел отдельных видов очень различны. Сморчковые грибы обычно появляются в апреле — мае, опенки, волнушки и многие другие, как правило, только осенью и даже поздней осенью, а такие, как березовики, осиновики, маслята — и летом, и осенью.

Сроки появления, обилие и скорость роста грибов в значительной степени зависят от погоды. Самые большие урожаи обычно бывают в те годы, когда в августе после жары пройдут обильные дожди и высокая температура воздуха несколько понизится. В нашей средней полосе росту грибов часто мешает недостаток влаги во время плодоношения.

Урожайность грибов с единицы площади подсчитать довольно трудно из-за неравномерности распространения их по территории. Иногда при хорошем урожае белых грибов на одном пробном участке удавалось собрать, при пересчете на один гектар, около 500 кг, а в среднем на всех пробных участках — около 100 кг на 1 га. Надо, однако, учитывать, что часть урожая, а в некоторые годы даже очень большая, бывает испорчена «червями» (поражена личинками насекомых) и не может быть использована в пищу.

По приблизительным подсчетам, запасы грибного сырья во всех лесах Советского Союза достигают примерно пяти миллионов тонн. Большую часть этого количества собирают и используют, но много еще грибов пропадает несобранными в лесу, особенно в малонаселенных лесных районах севера европейской части СССР и в Сибири.

Съедобные грибы с давних пор используются у нас в пищу в огромном количестве в свежем (вареными и жареными) и в переработанном виде: солеными, маринованными, сушеными, — как ни в одной другой стране.

По пищевой ценности грибы можно сравнить с некоторыми овощами Значительное содержание белковых веществ отчасти приближало бы их к мясу, но белки грибов, заключенные в гифах, трудно перевариваются

Всего по Советскому Союзу насчитывается около 200 видов съедобных грибов Однако одни из них встречаются очень редко, другие чаще, но растут лишь одиночными экземплярами, третьи встречаются и часто и довольно обильно, но невкусны, и их обычно не собирают, поэтому видов грибов, которые имеют значение в нашем народном хозяйстве, не так уж много

Все дикорастущие съедобные грибы делятся по пищевой ценности на четыре категории. К первой относятся самые вкусные и ценные виды белый гриб, грузди, рыжик; ко второй — грибы среднего качества, такие, как осиновик, березовик, волнушка, к третьей — еще менее ценные: моховик, валуй, сыроежка, и, наконец, к четвертой — совсем малоценные редко собираемые и используемые козляк, горькушка, свинушка и др.

Неодинакова пищевая ценность грибов не только разных видов, но и разных форм одного и того же вида и даже разных частей одного и того же экземпляра Так, например, крепкомясистый березовик из сухого леса ценится выше, чем мягкий из заболоченного, шляпка гораздо ценнее более плотной, но бедной питательными веществами ножки

Среди наших дикорастущих грибов есть не только съедобные, но и ядовитые и несъедобные, или безразличные.

О существовании ядовитых грибов, как и о съедобных, известно с глубокой древности Вероятнее всего, что сведения о тех и других были получены почти одновременно в результате употребления их в пищу еще первобытным человеком

На территории Советского Союза растет ряд видов ядовитых грибов Какого-либо одного общего признака, по которому их можно было бы отличить от съедобных, не имеется Для того же чтобы избежать отравления, лучше всего знать ядовитые грибы «в лицо» или собирать лишь те, которые хорошо известны как съедобные

Надо заметить, что, кроме безусловно ядовитых грибов, таких, как бледная поганка, мухомор вонючий и некоторые другие, существуют еще условно ядовитые, которые становятся съедобными только после соответствующей обработки, а без нее ядовиты Например, строчки Перед приготовлением их необходимо отварить и отвар вылить.

К условно ядовитым, а на Западе, где грибов не заготавливают засолом, к ядовитым относятся грузди, волнушки и другие, которые в свежем виде имеют очень едкий вкус и съеденные вареными или жареными могут вызвать отравление, засоленные же они съедобны и вкусны

Безразличных грибов в природе очень много видов Грибы эти или имеют незначительную массу, или недостаточно хороши на вкус. Любители-сборщики обычно их называют, так же как и ядовитые, «поганками»

Общее число видов съедобных грибов и поганок, распространенных на территории СССР, по приблизительному подсчету достигает 2500 — 3000 Выявлением, распознаванием и изучением их занимаются ученые специалисты — микологи

СБОР И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Грибы растут очень быстро При благоприятных погодных условиях березовик, масленок, сыроежку можно собирать уже через сутки или даже через ночь после их появлеиия на поверхности почвы В урожайные годы собирать грибы на одном и том же участке можно ежедиевно

Лучше всего собирать грибы утром, потому что днем при ярком солнечном свете в лесу их бывает трудиее заметить

Грибы можно просто срывать, раскачивая, или срезать ножку у основания. Часто слышишь, что грибы надо обязательно срезать и место среза засыпать землей, срывание же считается варварским способом, ведущим к уничтожению урожая грибов Защитники срезания говорят, что, если гриб срываешь, повреждается грибница и иа этом месте гриб больше не вырастет Однако всякий может убедиться, что при срывании гриба ломкого пластиичатого ломается ножка, а трубчатого и плотного пластинчатого — место перехода ножки в грибницу, и никакого вреда грибнице от этого не бывает Что же касается того, что на этом месте не вырастает следующий гриб, так он и после срезания не вырастет Чего, действительно, не следует делать при сборе, так это расшвыривать лесную подстилку

Пригодность грибов для использования определяется сразу при сборе Берут только молодые и здоровые, а старые, переросшие и червивые отбрасывают

Принесенные домой грибы надо скорее вынуть из корзины, очистить от сора и разобрать по видам или в зависимости от способа использования Хранение грибы переносят очень плохо, быстро червивеют и портятся, поэтому иадо стараться, чтобы они как можно меньше лежали непереработанными Если сразу перебрать грибы нет времени, их следует вынести на ледник или, в крайнем случае, разложить в один слой на какую-ибудь подстилку и хранить так только до следующего дня, грибы, предназначенные к засолу, перекладывают в какую-нибудь просториую посуду и заливают холодной водой.

Наше население перерабатывает съедобиые грибы обычно тремя способами: сушит, засаливает (квасит) и маринует Сушка и засол существуют с незапамятных времен, а мариновать в широких масштабах стали у нас в последние годы Сушат и маринуют в основном трубчатые грибы, а засаливают, наоборот, — пластинчатые Некоторые виды пластинчатых грибов, имеющие в свежем состоянии едкий вкус (грузди, волнушки, валуи, иекоторые сыроежки и др), можно использовать только солеными — при засоле едкий вкус исчезает.

Сушка. Перед сушкой грибы очищают от лесного сора, подрезают ножки и удаляют зачервивевшие места. Грибы при этом никогда не моют, так как вымытые они при сушке чериеют, сушат их обычно целиком.

Чаще всего сушат грибы в русской печи. Можно разложить их прямо на горячем поду или на железиых противнях, подстелив солому Таким способом обычно сушат «черные» грибы и белый низших сортов.

Для сушки более ценных сортов белого гриба в печь ставят несложные приспособления: доску с вертикальио стоящими на ней спицами, стояк с натянутыми иитками или деревянные спицы-прутья, которые верхним концом прислоняют к стенке печи, а нижним ставят на

под или вставляют веером в миску, наполненную песком, те же спицы можно положить на приподнятые края противня, грибы при этом через середину шляпки надеваются на спицы или нитки

В печь грибы ставят спустя некоторое время после того, как она вытоплена; заслонку закрывают неплотно, чтобы была небольшая тяга воздуха.

В условиях нашей средней полосы сушить грибы на солнце, как правило, не рекомендуется, потому что до того как они высохнут, их могут очень повредить черви.

Хранить сушеные грибы следует в сухом месте

Засол. Так же как и перед сушкой, грибы прежде всего очищают от лесного сора, подрезают ножки и удаляют зачервивевшие места, а дальше с ними поступают по-разному, в зависимости от способа засола. холодного, горячего или сухого

При холодном способе такие грибы, как рыжики, некоторые сыроежки и другие, не имеющие в свежем виде едкого вкуса, после очистки моют и сразу засаливают. Иногда также поступают с грибами, имеющими едкий вкус, но чаще их предварительно отмачивают в холодной воде грузди, волнушки, гладыши, сыроежки в течение суток, а такие, как валуй, горькушка, черный груздь, — до полутора-двух суток От вымачивания едкий вкус грибов несколько уменьшается, окончательно же он исчезает через месяц-полтора после засола

Некоторые предпочитают горячий засол Вымытые грибы обливают раза два крутым кипятком или опускают на несколько минут в кипящую воду, после чего окатывают их холодной, остужают и пот. л засаливают Горячий способ применяется в тех случаях, когда хотят скорее получить готовые соленые грибы Сыроежки, например, бывают готовы для употребления в пищу уже через сутки-двое

Сухой способ применяется очень редко Засаливать этим способом можно только рыжики Грибы перед засолом не моют, а обтирают тряпкой и засаливают

Сам процесс засола при всех трех способах один и тот же В приготовленную чистую посуду грибы кладут вверх ножками слоем в несколько сантиметров, каждый слой посыпают солью, некоторые заготовители добавляют еще укроп или чеснок При массовых заготовках грибов соль берут из расчета 4—4,5% от веса грибов, при домашних заготовках — обычно несколько меньше, около 3% После того как все грибы уложены, сверху накладывают деревянный круг и на него ставят гнеток, обычно камень-валун, но ни в коем случае не кирпичи, известковые камни и металлические предметы Под тяжестью гнетка грибы через несколько часов сильно «осядут» и над ними в посуде останется свободное пространство, которое можно заполнить новой порцией грибов, пересыпанных солью Выступившую поверх кружка лишнюю воду можно слить, но так, чтобы она все же покрывала кружок слоем не меньше 2—3 см Соленые грибы следует хранить в прохладном месте, с температурой не ниже 0 Кадки или банки должны быть закрыты марлей в два слоя

Маринование. Для маринования пригодны трубчатые грибы и некоторые пластинчатые, не имеющие едкого вкуса в свежем виде рыжики, опята, лисички, рядовки и др

Для маринования грибы берут только свежие, молодые, крепкие, без малейшей червивости Лучше всего каждый вид мариновать отдельно, а особенно ценные

рекомендуется сортировать еще и по величине, отдельно крупные и мелкие

Есть несколько способов маринования подготовленные, вымытые грибы варят вместе с маринадом, грибы и маринад варят отдельно, а потом соединяют, для варки грибы опускают в кипящую воду или, наоборот, сначала заливают холодной и доводят ее до кипения, первая вода (с небольшим количеством соли — около 1%), в которой варились грибы, выливается, доваривают их во второй А вообще каждая хозяйка варит по-своему

Продолжительность варки тоже неодинакова и зависит от размера и плотности грибов Важно, чтобы грибы ие переварились, потому что тогда рассол будет мутный, с плавающими грибными «нитями» Обычно считают, что вполне достаточно, если со времени закипания грибов до их готовности пройдет около 10 минут Впрочем, опытные грибовары не придерживаются и этого, а смотрят на грибы — если они плавают в воде, значит не сварились, если же опустились на дно — готовы Во время варки грибы надо помешивать и снимать появляющуюся грязновато-серую пену Закладывать сразу много грибов не следует, иначе они варятся неравномерно и мнутся при помешивании

В домашних условиях рекомендуются следующие иормы для маринада на каждый килограмм грибов — полстакана воды, полторы столовых ложки соли, полстакана уксуса, один лавровый лист, перцу, корицы, гвоздики по 0,1 г Добавляют еще сахар по вкусу

Хранить маринованные грибы надо так же, как и соленые, в прохладном месте Некоторые хозяйки для предохранения маринованных грибов от заплесневеиия заливают их сверху растительным маслом

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

Грибные блюда готовятся из свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов Свежие идут для первых и вторых блюд и различных соусов, сушеные чаще для супов, но иногда для приправ ко вторым блюдам и соусов, для начинки в пироги и для приготовления грибиой икры Соленые и маринованные грибы хороши как закуска, а соленые еще и как начинка в пирогах

Свежие грибы перед приготовлением очищают от земли, отрезают нижнюю часть ножки, вырезают червивые и попорченные участки, у маслят, сыроежек и некоторых других снимают верхнюю кожицу, моют несколько раз в холодной воде, а некоторые хозяйки еще и проваривают 2—3 минуты в кипящей воде Сморчковые грибы после очень тщательного промывания варят в кипящей воде минут 5—7 для удаления ядовитого вещества, содержащегося в некоторых из них, воду после варки сразу сливают

Сушеные грибы перебирают, удаляют червивые и испорченные, тщательно промывают в воде несколько раз, а затем замачивают в холодной воде иа иесколько часов, используя эту воду потом вместе с грибами

Соленые и маринованные грибы промывают в холодиой воде, крупные разрезают на части

Ниже приводятся 10 рецептов грибных блюд

Первые блюда

Суп картофельный со свежими грибами Очищенные свежие грибы режут кубиками 1—1,5 см или ломтиками, заливают небольшим количеством воды и варят Минут через сорок добавляют

нарезанный картофель, а когда вода снова закипит, опускают заранее поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), соль, лавровый лист, перец и варят еще минут 20—25 Подавая суп на стол, можно посыпать его мелко нарезанным зеленым луком или укропом и положить в него сметану

Суп с сушеными грибами Подготовленные сушеные грибы заливают холодной водой на час-два и больше Потом воду осторожно (не взбалтывая, на дне может отстояться песок) сливают в кастрюлю, а грибы промывают еще раз в холодной воде, вместе с одной разрезанной луковицей опускают в кастрюлю со слитой водой и варят без соли в течение 1—2 часов, до готовности Грибы вынимают, тонко нарезают (соломкой) и вместе с нарезанным дольками картофелем опускают в кипящий грибной бульон Через 5—10 минут, когда бульон снова закипит, в него добавляют поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), соль, лавровый лист, перец горошком и доводят суп до готовности Перед подачей на стол суп посыпают мелко нарезанной зеленью, можно положить в него сметану.

Лапша с сушеными грибами В кипящий грибной бульон, приготовленный так же, как для супа с сушеными грибами, засыпать лапшу, вермишель или другие макаронные изделия и кипятить минут 15—20 Потом положить поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), нарезанные соломкой отваренные грибы, добавить перец горошком, соль, лавровый лист и довести до готовности Подавая на стол, суп посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа

Вторые блюда

Жареные грибы Свежие грибы, хорошо очищенные и промытые или даже ошпаренные кипятком, нарезают ломтиками, солят и жарят на сковороде с луком и маслом до готовности После этого их посыпают мукой и еще раз прожаривают На стол подают на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки

Грибы жареные в сметане Подготовленные грибы нарезают ломтиками и жарят с маслом на небольшом огне до готовности Перед окончанием посыпают мукой, все перемешивают и жарят еще минуты две-три, потом добавляют сметану, солят и доводят до кипения Подавая на стол, можно полить грибы сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью

Соус грибной Сушеные грибы замачивают в холодной воде, а потом в той же воде варят до мягкости Мелко нарезанный репчатый лук поджаривают с маслом, прибавляют муки и жарят еще около минуты, разводят грибным бульоном и варят минут 5—10 Перед окончанием варки в соус добавляют мелко нарезанные отваренные грибы и соль Можно в готовый грибной соус положить сметану и довести его до кипения

Грибной соус подается к различным овощным и крупяным блюдам, картофельным, морковным, рисовым, манным котлетам, зразам, запеканкам и т д

Грибная начинка для пирогов, пирожков и кулебяк Грибную начинку можно готовить из свежих, соленых и сушеных грибов, чаще всего ее готовят из сушеных или соленых

Очищенные и облитые кипятком свежие грибы нарезают ломтиками или рубят и поджаривают Затем прибавляют поджаренный, мелко нарезанный репчатый или зеленый лук и немного муки, все это перемешивают, вливают немного молока или бульона, доводят до кипения и заправляют солью и перцем

Сушеные грибы варят, мелко рубят и слегка поджаривают Затем добавляют нарубленный поджаренный лук, гречневую или пшенную крутую кашу или отваренный рис, солят, можно еще добавить перец

Соленые грибы промывают, рубят, поджаривают и добавляют к ним потом поджаренный репчатый или зеленый лук

Закуски

Икра из сушеных грибов Отваренные сушеные грибы отжимают и мелко рубят до кашицеобразного состояния Потом к ним добавляют мелко нарубленный репчатый лук, растительное масло и уксус, все это хорошо перемешивают и выкладывают в салатник или на тарелку, украсив мелкими целыми маринованными грибами, зеленым луком и веточками зелени петрушки

Грибы соленые или маринованные со сметаной Грибы вынимают из рассола, нарезают кубиками, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, сметану, все хорошо перемешивают и выкладывают в салатник или на тарелку Сверху можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком

Грибы соленые или маринованные с растительным маслом Грибы вынимают из рассола, нарезают небольшими кубиками или дольками, добввляют мелко нарезанный зеленый лук и растительное масло и все хорошо перемешивают Подают в салатнике или на тарелке, сверху можно посыпать нарезанным зеленым луком и украсить веточками зелени петрушки.

ВИДЫ СЪЕДОБНЫХ и ЯДОВИТЫХ ГРИБОВ



Белый гриб

БЕЛЫЙ ГРИБ — *Boletus edulis* Fr.

Встречается часто, местами очень обильно по всей территории Советского Союза, но больше всего в Западной Украине, Белоруссии, центральных областях РСФСР, в Верхнем и Среднем Поволжье Растет в березовых, дубовых, сосновых, еловых, грабовых лесах, одиночно или группами, в мае — октябре

Шляпка белого гриба диаметром 8—20, иногда до 27 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая и даже плоская, сухая Окраска шляпок самая различная — от почти белой до темно-бурой У грибов, растущих в сосновом бору, шляпка обычно более или менее темная, в березовых, грабовых и дубовых лесах — светлая

Трубчатый слой внизу шляпки мелкопористый, сначала белый, позднее желто-зеленый Ножка длиной 8—12 см, изредка до 25 см, толщиной 3—6 см и до 10 см, сначала клубневидная, потом несколько вытягивается иногда до цилиндрической, беловатая или светло-бурая с белым сетчатым рисунком в верхней части, который может распространяться и на всю ножку Мякоть крепкая, белая, на изломе цвета не меняет, без особого вкуса, но с приятным запахом Споры 11—18(22) × 4—5,5(7,5) μ, веретеновидные, в массе буро-оливковые

Белый гриб съедобен, 1 категории, самый ценный из всех шляпочных грибов В огромном количестве его используют в пищу свежим (вареным и жареным), сушеным и маринованным Существуют противоположные мнения о сравнительной ценности темных и светлых форм в пищевом отношении, но разница столь невелика, что ею обычно пренебрегают, и на рынке они ценятся одинаково В продаже различают 3 сорта сушеного гриба в зависимости от окраски низа шляпки: белый, пробель и желтяк — и 2 сорта маринованного в зависимости от размера шляпки. до 4 и до 7 см

Иногда белый гриб путают с несъедобным желчным грибом, который отличается от него грязно-розоватым низом шляпки, темным сетчатым рисунком на ножке, горькой мякотью

«Белым» гриб называют потому, что трубчатый слой у молодых грибов белый и остается белым после сушки У грибов других видов этого семейства трубчатый слой после сушки чернеет В некоторых местностях белый гриб называют боровиком, коровятником

Дубовик обыкновенный

Дубовик крапчатый

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ — *Boletus luridus* Fr.

Гриб этот встречается редко, преимущественно на юге лесной зоны европейской части Советского Союза и на Кавказе Растет чаще всего в дубовых лесах, в июне — октябре, отсюда и получил свое название В некоторых местностях его называют, правда, синяк, из-за посинения мякоти на изломе

Шляпка диаметром 3—12 и до 20 см, сначала полушаровидная, потом выпуклая, оливково-бурая, желтовато-буроватая, буровато-сероватая Трубчатый слой мелкопористый, сначала зеленовато-желтоватый, но вскоре становится ярко-красным, от надавливания синеет Ножка длиной 5—15 см, толщиной 2—5 см, от яйцевидной до цилиндрической формы, с участками желтоватого и красноватого цвета, вверху с сетчатым рисунком. Мякоть крепкая, лимонно-желтая, на изломе синеет, но потом снова становится грязно-желтоватой, без особого запаха и вкуса Споры 11—15 × 5,5—7,5 μ, веретеновидные, в массе оливковые

Гриб съедобный, 2 категории. В литературе, особенно иностранной, этот вид иногда называют подозрительным в отношении ядовитости и даже ядовитым, но у нас его всюду используют в пищу в свежем виде — вареным и жареным

Дубовик обыкновенный — очень своеобразный гриб, но и его можно спутать с близкими к нему видами, имеющими красную поверхность трубчатого слоя К ним относится «сатанинский гриб» (*Boletus satanas* Lenz), отличающийся от дубовика светлой, сероватой или зеленоватой окраской шляпки и несколько неприятным запахом мякоти Этот гриб считался все время особенно ядовитым, за что и получил свое название, однако теперь имеются сведения, что его тоже кое-где едят вареным и жареным

ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ—*Boletus erythropus* (Fr) Pers

Гриб очень похож на дубовик обыкновенный, отличается только тем, что на ножке у него вместо сетчатого рисунка мелкая крапчатость обычно красного цвета

Встречается тоже довольно редко, преимущественно в дубовых лесах Вкус такой же, как у дубовика обыкновенного Грибники эти два вида даже не различают



Осиновик

ОСИНОВИК — *Krombholzia aurantiaca* (Roques) Gilb (*Boletus versipellis* Fr).

Встречается часто, иногда очень обильно по всей лесной зоне Растет в лиственных и хвойных лесах, на разных почвах, а также в тундре среди кустарничковых берез, одиночно и группами, в июне—октябре

Шляпка диаметром 4—30 см, сначала полушаровидная, потом выпуклая и до подушковидной, войлочная или голая, сухая, иногда со свисающей по краю кожицей, красная, оранжевая, желтая, редко сероватая или чисто-белая Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый или дымчато-серый, позднее грязно-беловатый и до грязно-серо-коричневатого Ножка длиной 8—22 см, толщиной 1,5—5 см, книзу утолщенная, сплошная, белая, с продолговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Мякоть крепкая, белая, у основания ножки нередко с участком сине-зеленого цвета, на изломе сначала розовеет, затем становится грязно-лиловой или грязно-серой, иногда сразу синеет, потом медленно или довольно скоро чернеет, без особого запаха и вкуса Споры 11—20 × 4,5—5,5 μ, веретеновидные, в массе охристо-бурые.

Различают ряд форм осиновика: красный — с красной шляпкой и белыми чешуйками на ножке, обычно растет в осинниках, буровато-желтый с черными чешуйками на ножке, растет в сосняках и березняках, серый — в тополевых лесах, белый — во влажных сосновых лесах с елью и другие. Даже в одном и том же лесу нередко окраска шляпок бывает неодинакова. Сборщики, как правило, форм не различают, так как ценность их одна и та же.

Гриб съедобный, 2 категории В пищу используется в огромном количестве в свежем (вареным и жареным), сушеном и маринованном виде В продаже сушеные и маринованные осиновики идут одним сортом с березовиками (черные грибы)

Осиновик трудно спутать с каким-нибудь другим грибом, в редких случаях разве только с березовиком, но это не страшно — оба гриба используются и ценятся одинаково

В некоторых местах осиновик называют подосиновиком, красным грибом, обабком. Однако, как видно из вышесказанного, он растет не только с осиной, но и с некоторыми другими древесными породами.



Березовик

БЕРЕЗОВИК — *Krombholzia scabra* (Fr) Karst (*Boletus scaber* Fr.)

Березовик широко распространен по всему Советскому Союзу, встретить его можно и в Арктике, и на высокогорьях Кавказа, и в Средней Азии, но только в березовых или смешанных с березой лесах. Растет он на самых разных по составу и увлажнению почвах, одиночно и группами, в мае — октябре.

Шляпка гриба диаметром 5—15 см, сначала выпуклая, потом подушковидная, голая или тонковойлочная, сухая, серая или чаще серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая Трубчатый слой с мелкими порами легко отделяется от мякоти, сначала беловатый, позднее грязно-сероватый и до серо-буроватого, нередко с более темными буроватыми пятнами Ножка длиной 4—15 см, толщиной 1—3 см, часто книзу утолщенная, сплошная, белая, с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными чешуйками Мякоть белая, на изломе не меняется или несколько розовеет (особенно при серой или пятнистой шляпке), без особого запаха и вкуса Споры 10—20(35) × 4—6(8) μ, веретеновидные, в массе охристо-бурые

Березовик очень изменчив в отношении размеров плодовых тел и их окраски На территории СССР встречается до 12 форм его обычный серо-бурый, белый мелкий болотный, с черной шляпкой и розовеющей мякотью, серый или пятнистый болотный с розовеющей мякотью, арктический с мелким плодовым телом и светло-буроватой шляпкой и т д Грибники, как правило, форм не различают и собирают их вместе Только у березовика белого болотного слабая мякоть, и поэтому он часто бывает почти непригоден для заготовки

Гриб съедобный, 2 или 3 (белая болотная форма) категории Используется в пищу в огромном количестве свежим, сушеным и маринованным При высушивании чернеет, почему в продаже, так же как и осиновик, относится к «черным» грибам Сушеный и маринованный идет одним сортом с осиновиком

Березовик трудно спутать с каким-нибудь другим грибом, в редких случаях он бывает сходен с осиновиком На юге и западе европейской части СССР в грабовых лесах встречается особый вид гриба — грабовик (*Krombholzia pseudoscabra* (Kallenb) Vassilk), очень похожий на березовик Но у него мякоть на изломе синеет, как у осиновика Грабовик съедобен

Березовик в некоторых местностях называют подберезовиком, серым грибом, сереньким, обабком



Желчный гриб

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ — *Tylopilus felleus* (Fr) Karst (*Boletus felleus* Fr)

Встречается довольно часто и местами обильно в европейской части СССР, в Сибири и на Кавказе Растет в хвойных лесах, на песчаной почве, изредка на гнилых пнях или на основании стволов, одиночно и группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—12 см, сначала полушаровидная, потом подушковидная, буроватая или коричневая, с серым или желтым оттенком Трубчатый слой с мелкими порами, бледно- или грязновато-розовый Ножка длиной 6—10 см, толщиной 1,5—4 см, клубневидная, позднее вытягивается, одного цвета со шляпкой, но светлее, с сетчатым обычно довольно темным рисунком. Мякоть крепкая, белая, горькая Споры 12—15 × 4—5 μ, неровно веретеновидные, в массе розовые до рыжевато-красноватых

Желчный гриб несъедобен из-за горького вкуса, а иногда, по-видимому, даже ядовит

В молодом возрасте очень похож на белый гриб, и его иногда даже называют ложным белым грибом Но желчный гриб легко можно отличить по темному сетчатому рисунку на ножке (у белого он белый), розоватому низу шляпки и горькой мякоти — достаточно лизнуть низ шляпки, чтобы почувствовать горечь

Отдельные экземпляры желчного гриба бывают похожи на березовик, от которого отличаются по тем же признакам, что и от белого.



Польский гриб

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ — *Xerocomus badius* (Fr) Kuehn (*Boletus badius* Fr)

В Советском Союзе встречается довольно редко и не обильно, несколько чаще на западе в Прибалтике, Белоруссии, Западной Украине Растет в сосновых и еловых лесах, одиночно и группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 4—12 см, выпуклая, позднее меняет форму до плоской, сначала бархатистая, сухая, потом голая, в сырую погоду очень слизистая, красно-бурая, бурая, коричневая или каштанового цвета Трубчатый слой с довольно мелкими округлыми порами легко отделяется от шляпки, сначала беловатый, затем желтоватый и у старых грибов зеленовато-желтый, при надавливании синеет Ножка длиной 4—8 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплошная, буроватая, вверху беловатая Мякоть довольно крепкая, белая или беловатая, на воздухе несколько синеет, без особого запаха и вкуса Споры 12—16 × × 4—5 μ, веретеновидные, бледно-зеленовато-желтые, в массе оливково-бурые

Гриб съедобный, 2 категории Используется в пищу свежим (вареным и жареным) и маринованиым обычно вместе с другими грибами В Западной Европе его считают одним из лучших съедобных грибов, но это несомненно преувеличение

Сборщики часто не отличают польский гриб от моховиков, хотя моховик желто-бурый имеет другую окраску шляпки и трубчатого слоя, а моховик зеленый — другую окраску и более крупные поры Некоторые путают польский гриб с белым, поскольку шляпка у него снизу сначала тоже бывает беловатой.

Свое название гриб, по-видимому, получил в торговой практике, так как поступал на рынок обычно из Польши



Моховик зеленый

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ — *Xerocomus subtomentosus* (Fr.) Quel. (*Boletus subtomentosus* Fr.).

Встречается часто, но никогда обильно, в хвойных и лиственных лесах Советского Союза. Растет обычно одиночно, в июне — октябре.

Шляпка диаметром 4—12 см, выпуклая, тонковойлочная, иногда в мелких трещинах, оливково-бурая или желтовато-оливковая Трубчатый слой приросший или даже слегка низбегающий по ножке, с крупными неровными угловатыми порами, ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Ножка длиной 4—8 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, сплошная, желтая, иногда красноватая или с красноватым оттенком Мякоть некрепкая, беловатая или светло-желтоватая, без особого запаха и вкуса. Споры 10—15 × 4—5 μ, веретеновидные, бледно-желтоватые, в массе буро-оливковые.

Гриб съедобный, 3 категории Используется в пищу обычно только в свежем виде — вареным и жареным

Моховик зеленый имеет много форм в зависимости от окраски шляпки и характера поверхности ножки, однако в отношении использования эти различия не имеют никакого значения

По внешнему виду моховик зеленый несколько напоминает моховик желто-бурый и польский гриб, но легко отличается от обоих по своему желтому трубчатому слою с крупными угловатыми порами.

В некоторых местностях моховик зеленый называют решетником, подрешетником



Моховик желто-бурый

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ — *Ixocomus variegatus* (Fr) Quel (*Boletus variegatus* Fr.).

Встречается часто и местами обильно, особенно в северной половине лесной зоны европейской части СССР, в сосновых лесах, обычно влажных, но в сырую погоду иногда появляется и на возвышенных участках Растет одиночно и группами, в июне — октябре

Шляпка диаметром 5—10 см, выпуклая, иногда до плоской, с тонким краем, сначала тонковойлочная, затем волокнисто-чешуйчатая, в сухую погоду сухая, в сырую слизистая, с неотделяющейся кожицей, охристо-желтая, коричневая или буроватая Трубчатый слой приросший к ножке или слегка низбегающий, с мелкими неровными порами, сначала тускло-желтый, затем желто-оливковый, отделяется от шляпки плохо. Ножка длиной 4—8 см, толщиной 1,5—2 см, чаще цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком Мякоть бледно-оранжевая или желтоватая, на изломе несколько синеет, без особого запаха и вкуса Споры 7—11 × 3—4 μ, эллипсоидальные, светло-желтоватые, в массе буровато-оливковые

Моховик желто-бурый съедобен, 3 категории Используется в большом количестве свежим (вареным и жареным) и маринованным, сушат его редко

По внешнему виду моховик желто-бурый иногда бывает очень сходен с козляком, отличающимся более широкими порами и упругой мякотью

Население и заготовители данный гриб называют моховиком, хотя в науке его обычно относят к роду маслят В некоторых местностях моховик желто-бурый называют болотовиком, а в других это название применяется к козляку

Козляк



Перечный гриб

КОЗЛЯК — *Ixocomus bovinus* (Fr) Quel (*Boletus bovinus* Fr)

Встречается часто и местами довольно обильно, особенно в северной половине лесной зоны Растет в сосновых, чаще влажных лесах и на сфагновых болотах с сосной, одиночно и группами, в июне — октябре.

Шляпка диаметром 4—11 см, выпуклая, затем плоская, обычно с волнистым краем, голая, слизистая, охристо-розоватая, красно-буроватая или серо-розоватая, кожица сдирается только по краю Трубчатый слой приросший к ножке или слегка низбегающий, с широкими, угловатыми неровными порами, серовато-желтый, позднее буровато-оливковый, от шляпки отделяется плохо Ножка длиной 2—10 см, толщиной 0,5—2 см, цилиндрическая, нередко согнутая, сплошная, гладкая, одноцветна со шляпкой или светлее Мякоть гибкая, светло-желтоватая или красноватая, на изломе слегка синеет, без особого вкуса, со слабым приятным запахом. Споры 6—10 × 3—3,5 μ, веретеновидные, в массе желто-оливковые

Гриб съедобный, 3 категории Используется в пищу свежим (вареным и жареным) и маринованным

От сходных с ним маслят и моховика желто-бурого отличается более крупными порами и упругой мякотью

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ — *Ixocomus piperatus* (Fr) Quel (*Boletus piperatus* Fr)

Встречается редко и не обильно, больше в северной половине лесной зоны Растет чаще в еловых и пихтовых лесах, обычно одиночно, в июле — октябре.

Гриб мелкий — шляпка диаметром 1—6 см, выпуклая или плоская, бархатистая, в сырую погоду слизистая, со сдирающейся кожицей, коричневатая или рыжеватая Трубчатый слой приросший к ножке или слегка низбегающий, с довольно крупными угловатыми неровными порами, розовато-желтоватый, коричневый или цвета меди Ножка длиной 2—5 см, толщиной 0,3—1 см, цилиндрическая, часто суженная книзу, бурая или рыжеватая, у основания желтая Мякоть розовато-желтоватая, на изломе не меняется, без особого запаха, но с жгучим перечным вкусом. Споры 7—12×4—5,5 μ, веретеновидные, в массе темно-коричневые

От сходных видов маслят и моховиков перечный гриб отличается размерами — он более мелкий, трубчатым слоем с крупными неровными порами и желтовато-красноватым оттенком, горькой мякотью

Гриб несъедобен из-за перечного вкуса. В литературе иногда назывался ядовитым, но случаев отравления им неизвестно.



Масленок поздний

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ — *Ixocomus luteus* (Fr.) Quel. (*Boletus luteus* Fr.).

Встречается часто, иногда обильно, в европейской части СССР и в Сибири Растет всюду, где есть сосновые леса, чаще его можно найти в молодняке, на опушках и близ дорог Растет обычно группами, в мае — октябре.

Шляпка диаметром 3—10 см, выпуклая, позднее почти плоская, с бугорком посредине, с легко отделяющейся слизистой кожицей, шоколадно-буроватая, иногда с фиолетовым оттенком, выцветающая до желтой или серовато-желтой Трубчатый слой с мелкими порами, сначала прикрыт пленчатым покрывалом, легко отделяется от мякоти, кремово- или зеленовато-желтый, у молодых грибов и во влажную погоду нередко с каплями белой жидкости на поверхности Ножка длиной 3—10 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, сплошная, в верхней части усажена мелкими бородавочками, бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая с пленчатым кольцом (остаток покрывала). Мякоть беловатая или желтоватая, на изломе не меняется, без особого вкуса, с приятным фруктовым запахом Споры 6—10 × 2,7—3,5 μ, эллипсоидальные, бледно-желтоватые, в массе охристо-коричневые

Особых форм у масленка поздиего не выделяют, кроме редко встречающейся, — с белой шляпкой

Гриб съедобный, 2 категории. Используется в большом количестве свежим (вареным и жареным) и маринованным, сушат его редко, потому что он становится очень тонким и ломким При переработке маслят верхнюю кожицу шляпки обычно удаляют

С масленком поздним сходен масленок зернистый, который имеет одинаковую с ним ценность. Сборщики эти грибы не различают На масленок поздний походят и менее ценные грибы· козляк, моховик и несъедобный перечный гриб Козляк отличается от него отсутствием кольца на ножке, более крупными порами трубочек, упругой, иногда несколько красноватой мякотью, моховик желто-бурый — отсутствием кольца, коричневой или грязно-желтой нижней поверхностью и посинением мякоти на изломе; перечный гриб — отсутствием кольца, крупными порами и ржавой окраской нижней поверхности шляпки, а также перечно-жгучим вкусом мякоти.

Масленок называют еще маслюком и маслеником.



Масленок зернистый



Масленок лиственничный

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ — *Ixocomus granulatus* (Fr.) Quel. (*Boletus granulatus* Fr.).

Гриб очень похож на масленок поздний, отличается от него только отсутствием пленчатого кольца на ножке.

Масленок зернистый распространен очень широко, в южных же областях, например на Кавказе, чаще встречается именно этот вид, а не масленок поздний. Растет тоже в сосновых лесах, но чаще на почвах, содержащих в значительном количестве извести

Используется так же, как и масленок поздний Грибники эти два вида не различают.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ — *Ixocomus grevillei* (Klotsch) Vassilk (*Boletus grevillei* Klotsch, *Boletus elegans* Fr)

Встречается часто, но не обильно в лиственничных лесах, одиночно и группами, в мае — октябре

Шляпка диаметром 5—10 см, золотисто-желтая, желтая, оранжево-красная или красно-бурая, у старых грибов обычно выцветшая. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый или даже красновато-коричневый, низбегает на ножку, поры угловато-округлые, сначала мелкие, потом более крупные Ножка длиной 5—10 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, сплошная, волокнистая, без бородавочек вверху, коричнево-красная до желтой, позднее до грязно-коричневой, с пленчатым желтоватым кольцом (остаток покрывала) Мякоть лимонно-желтая, на изломе постепенно буреет, без особого вкуса, с плодовым запахом. Споры 7,5—11 × 3—4 μ, эллипсоидальные, в массе оливково-желтые

Гриб съедобный, 2 категории. Используется, как и другие виды маслят

Различают две формы масленка лиственничного: со светло-желтой шляпкой и с темной, красно-бурой шляпкой

От масленка позднего легко отличить по окраске шляпки и желтоватому кольцу на ножке, от масленка зернистого — наличием кольца. Кроме того, от обоих этих видов отличается отсутствием мелких бородавочек на ножке и тем, что растет с лиственницей.



Груздь настоящий

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ — *Lactarius resimus Fr*

Встречается не часто, но местами обильно, больше всего в Верхнем и Среднем Поволжье, на севере центральных областей европейской части СССР и в некоторых местностях Западной Сибири, в июле — сентябре Растет в березовых и смешанных с березой лесах обычно довольно значительными группами — «стаями», подинмая шляпками поверхностный слой лесной подстилки.

Шляпка диаметром 5—20 см, сначала почти плоская или вдавленная посредине, с загнутым вниз волокнисто-мохнатым краем, позднее приобретает почти воронковидную форму, слегка слизистая, «сырая», молочно-белая, цвета слоновой кости или бледно-желтоватая, со слабо заметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосками (зонами), иногда без них, нередко с буроватыми пятнами Пластинки белые с желтоватым краем, приросшие к ножке, слегка низбегают по ней Ножка длиной 2—6 см, толщиной 1—5 см, ровная, полая, белая, иногда с углубленными желтоватыми пятнами Мякоть крепкая и в то же время ломкая, белая, с белым, на воздухе желтеющим едким млечным соком, с особым приятным «груздевым» запахом. Споры 7—8 × 6—7 μ, округлые, шиповатые, бесцветные, в массе желтоватые.

Гриб съедобный, 1 категории Раньше в русской кухне самый знаменитый гриб Идет только в засол В продаже различают два сорта соленого груздя в зависимости от размера шляпки: до 5 и до 9 см Соленые грузди приобретают голубоватый оттенок.

На груздь настоящий похожи несколько видов грибов малосъедобный перечный груздь и скрипица, которые отличаются от него белой сухой поверхностью шляпки, голым или тонковойлочным, немохнатым краем, обильным белым, не желтеющим млечным соком, подгруздок белый — отличается от груздя настоящего сухой немохнатой шляпкой и отсутствием млечного сока, груздь желтый — желтой окраской шляпки и произрастанием в еловых и пихтовых лесах, наконец, груздь синеющий — посинением мякоти на изломе

Слово «груздь» происходит от церковно-славянского — «груздие», «грудие» — собирательные от слов «груда», «куча» Грибы так названы потому, что растут кучами, семьями (Словарь Академии наук, 1847)

В некоторых местностях груздь настоящий называют сырым груздем, правским (то есть настоящим)

Груздь желтый



Груздь синеющий

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ — *Lactarius scrobiculatus* Fr.

Очень похож на груздь настоящий, отличается от него интенсивной желтой окраской шляпки, более темными зонами на ней и условиями произрастания.

Встречается редко и, как правило, не обильно в северной половине лесной зоны, преимущественно в еловых и пихтовых лесах Растет обычно группами, в июле— сентябре

Гриб съедобный, 1 категории, однако приходилось слышать, что его ценят и ниже, как гриб 2 категории Используется в пищу соленым

В микологической литературе груздь желтый нередко приводится под названием подгруздь, но среди населения его обычно называют только желтым груздем На рисунках изображался с гладким краем шляпки, в действительности же он лохматый

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ—*Lactarius repraesentaneus* Britz

Похож на груздь настоящий и желтый, больше на второй, так как шляпка у него желтая. Отличительный и характерный признак для данного вида — млечный сок, который на воздухе становится фиолетовым

Встречается груздь синеющий редко, но местами довольно обильно в европейской части СССР и в Сибири Растет обычно в еловых лесах, на почвах, бедных известью, чаще группами, в августе — октябре

Гриб съедобный, 2 категории Используется в пищу только соленым, так как в свежем виде имеет несколько едкий или горьковатый вкус Засоленный достаточно вкусен

Некоторые не собирают этот гриб, считая его подозрительным. Вероятно, отсюда и его другое название — собачий груздь



Скрипица

Груздь перечный

СКРИПИЦА — *Lactarius vellereus* Fr

Встречается довольно редко, но иногда обильно в хвойных и лиственных лесах Растет обычно группами, как грузди, в июле — сентябре

Шляпка диаметром 10—20 см, сначала плоско-выпуклая, посредине вдавленная, с завернутым краем, позднее становится воронковидной, сухая, опушенная, потом почти голая, чисто-белая, позднее слегка охристая, без зон Пластинки нечастые, беловатые или желтоватые Ножка длиной 3—6 см, толщиной 3—6 см, у основания несколько суженная, сплошная, белая Мякоть грубая, плотная, белая, позднее желтоватая, с очень обильным белым жгучеедким млечным соком Споры 9—12 × 7,5—10 μ, округлые, бородавчатые, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории Может быть использован соленым, но перед засолом его надо обязательно проварить Грибники скрипицу обычно не собирают из-за чрезвычайно едкого вкуса и грубой мякоти

Если провести краем шляпки по зубам, получается звук, похожий на скрип, отсюда скрипица и получила свое название

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ — *Lactarius piperatus* Fr

Очень похож на скрипицу, от которой отличается частыми пластинками и голой, неопушенной шляпкой Мякоть на изломе становится зеленовато-голубоватой Споры 6—8 × 5—6 μ

Растет преимущественно в дубовых лесах и поэтому распространен в более южных местностях СССР Особенно часто и обильно встречается на Кавказе. Собирают груздь перечный в июле — октябре, ноябре

Гриб съедобный, 4 категории Мякоть не такая грубая, как у скрипицы, и с менее едким вкусом В пищу используется соленым, на Кавказе его едят печеным

«Перечный»—перевод латинского видового названия «*piperatus*», назван так из-за перечно-едкого вкуса


Груздь осиновый


Груздь черный

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ — *Lactarius controversus* Fr.

Встречается редко, спорадически, но местами, например в пойме Нижней Волги, довольно обильно Растет в осиновых и тополевых лесах (отсюда и название), обычно группами, в июле — сентябре.

Шляпка диаметром 10—20 см, плоско-выпуклая, вдавленная посредине, с загнутым вниз краем, затем становится воронковидной, голая или у молодых грибов слегка опушенная, белая, иногда с бледно-розоватыми пятнами, со слабо выраженными узкими зонами, более заметными по краю. Пластинки беловато-розоватые. Ножка короткая, плотная, беловатая или розоватая. Мякоть беловатая, с белым, очень едким млечным соком Споры 6—8 × 5—6 μ, округлые, бородавчатые, в массе слегка розоватые.

Гриб съедобный, 2 категории Используется в пищу только соленым

По внешнему виду похож на груздь настоящий и отчасти на другие виды груздей, но легко отличается от них по бледно-розоватым пластинкам. Несколько похож груздь осиновый и на белянку (белую волнушку) — вследствие чего в некоторых книгах даже и назывался так — но легко отличается от нее крупной шляпкой с немохнатым краем.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ — *Lactarius necator* (Fr) Karst [*L plumbeus* (Fr) Quel, *L turpis* (Weinm) Fr]

Встречается часто и местами обильно, особенно в северной части лесной зоны Растет преимущественно в березовых лесах, группами, в августе — октябре

Шляпка диаметром 10—20 см, почти плоская, с вдавленностью посредине, с завернутым краем, поздиее распрямляется до воронковидной, более или менее опушенная (особенно по краю), в середине иногда клейкая, оливково-черная или оливково-бурая, к краю светлее — до желтоватой или буроватой Пластинки грязно-беловатые, позднее с буроватыми пятнами Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая, буровато-зеленоватая Мякоть крепкая, плотная, белая, на изломе темнеет, с обильным белым едким млечным соком Споры 6—8 μ, шаровидные, бородавчатые, бесцветные, в массе бледно-кремовые

Гриб съедобный, 3 категории Употребляется в пищу только соленым У засоленного шляпка становится фиолетовой или вишнево-красной Груздь черный — довольно вкусный гриб, но из-за темной окраски и грубоватой мякоти не все грибники собирают его

Груздь черный называют еще чернушкой, однако это название чаще относят к подгруздку черному



Рыжик

РЫЖИК — *Lactarius deliciosus* Fr

Встречается часто и местами обильно, особенно в северной половине европейской части СССР Растет в сосновых и еловых лесах, чаще в изреженных или молодняке, обычно группами, в июне — октябре

Шляпка диаметром 3—15 см, сначала почти плоская или вдавленная посредине, с завернутым вниз краем, позднее распрямляется до воронковидной, гладкая, голая, рыжая, светло-оранжевая, рыжевато- или синевато-зеленая, с более темными концентрическими полосами (зонами) или пятнами, иногда выцветает до грязно-беловатой Пластинки оранжевые, от надавливания зеленеют Ножка длиной 3—9 см, толщиной 1—2 см, ровная, полая, одноцветна со шляпкой или несколько светлее Мякоть оранжевая, позднее зеленеет, с оранжевым млечным соком, без особого запаха и вкуса Споры 8—10 × 7—8 μ, яйцевидные, бородавчатые, бесцветные, в массе белые.

В природе существует две формы рыжика первая — сосновая, более светлая, рыжая с крепкой мякотью, растет обычно в сосновых лесах, вторая — еловая, более темная, синевато-зеленоватая, с рыхлой ломкой мякотью, растет в ельниках

На появление разных форм влияет не древесная порода сама по себе, а общие условия произрастания, и в первую очередь влажность почвы В горах Средней Азии рыжик хоть и растет под елями, но похож скорее на сосновую форму Некоторые считают, что эти две формы отличаются по вкусу, в торговле же их, как правило, не различают

Гриб съедобный, 1 категории Используется в пищу свежим, но чаще соленым Так же как и груздь, считается лучшим грибом для засола В продаже различают два сорта соленого рыжика в зависимости от диаметра шляпки до 4 и до 7 см

Рыжик настолько своеобразный гриб, что его трудно спутать с каким-нибудь другим

Называется он всюду у нас одинаково — рыжиком, так же как, по-видимому, и во всех других славянских странах



Волнушка розовая **Белянка**

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ — *Lactarius torminosus* Fr

Встречается очень часто и местами обильно, особенно в северной части лесной зоны Растет только в березовых или смешанных с березой лесах, одиночно или группами, в июле, чаще в августе — октябре

Шляпка диаметром 5—12 см, сначала плоская, с ямкой в центре, с завернутым краем, позднее становится воронковидной, волокнистая, по краю мохнатая, в сырую погоду посредине несколько клейкая, розовая, желтовато-розовая, с красноватыми более или менее заметными зонами, иногда выцветает и становится белесоватой Пластинки тонкие, белые или слегка розоватые Ножка длиной 3—6 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, полая, одноцветна со шляпкой или бледнее Мякоть довольно рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым жгучеедким млечным соком Споры 8—10 × × 6—7 μ, округлые, мелкобородавчатые, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 2 категории Используется только соленым В засоле розовая окраска гриба исчезает, и он становится желтоватым

Волнушку розовую трудно спутать с каким-нибудь другим грибом.

Название «волнушка» произошло от старинного слова «волна», то есть шерсть, получил его гриб из-за шерстисто-мохнатого края шляпки В Поволжье этот вид чаще называют волжанкой, а в некоторых местностях так же, как и следующий вид, белянкой

БЕЛЯНКА — *Lactarius pubescens* Fr

Гриб очень похож на предыдущий, но шляпка обычно диаметром не более 6 см и белого или слегка кремового цвета, в середине кремово-охристая, без зон Споры 6—8 × 5—6 μ.

Растет в березовых лесах — в молодняке и на опушках Встречается довольно редко и не очень обильно, в августе — сентябре.

Гриб съедобный, 2 категории Идет только в засол.

В некоторых местностях этот гриб называют белой волнушкой В литературе белянкой иногда называют совсем другие виды грибов — груздь осиновый и подгруздок белый, которые на нее очень мало и похожи



Гладыш

ГЛАДЫШ — *Lactarius trivialis* Fr

Встречается редко, но местами очень обильно, преимущественно в северной половине европейской части СССР Растет в еловых, сосновых и смешанных лесах, на супесчаных почвах, одиночно и группами, в августе—октябре

Шляпка диаметром 6—15 см, почти плоская, с не большой вдавленностью посредине, гладкая, очень слизистая, сначала свинцово- или фиолетово-серая, позднее неопределенной окраски — серо-красновато-желтоватая, обычно без зон, реже со слабо выраженными зонами Пластинки тонкие, кремово-палевые, потом до желто-розовых, на изломе серовато-зеленые Ножка то короткая, то длинная, посредине или внизу вздутая, полая, гладкая, клейкая, светлее шляпки—до почти белой Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая, с очень едким белым млечным соком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках в серовато-зеленые крупинки Споры 8—11 × 7—9 μ, округлые, шиповатые, бесцветные, в массе желтоватые

Гладыш очень изменчив в отношении окраски шляпки, особенно если сравнить молодые грибы и старые, а часто даже бывает трудно сказать, какой окраски шляпка, столько имеет она одновременно самых различных оттенков Однако, несмотря на это, гриб настолько характерен, что его трудно спутать с каким-нибудь другим видом

Гриб съедобный, 2 категории. Используется только соленым В засоле становится ярко-желтым В заготовках гладыш нередко идет вместе с волнушкой и ценится с ней одинаково

В некоторых местностях этот гриб называют еще гладушкой, гладухой и все из-за гладкой, слизистой, плоской поверхности шляпки, а также ольшанкой, подольшанкой, в литературе — млечником обыкновенным и мясо-красиым

В прежней микологической литературе название «гладыш» ошибочно относилось к другому виду гриба—подмолочнику, который, как правило, у нас грибниками даже не собирается



Серушка



Млечник блеклый

СЕРУШКА — *Lactarius flexuosus* Fr

Встречается часто, но не обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны европейской части СССР и в Сибири Растет в березовых, осиновых или смешанных лесах, одиночно или небольшими группами, в июле — сентябре

Шляпка диаметром 3—10 см, чаще изогнутая, с неровным волнистым краем, сухая даже в сырую погоду, лиловато-серая, нередко со свинцовым оттенком, с более или менее выраженными зонами или без них Пластинки сравнительно редкие, толстоватые, местами иногда гофрированно-извилистые, бледно-желтоватые Ножка длиной до 8 см, толщиной 2 см, но чаще короткая, нередко несколько вздутая, сначала сплошная, потом полая, одноцветна со шляпкой или чаще несколько светлее Мякоть крепкая, с белым или водянисто-белым очень едким млечным соком Споры 6—8 μ, шаровидные, слегка желтоватые

Гриб съедобный, 3 категории Идет только в засол

От близких по окраске шляпки гладыша и млечника блеклого отличается от первого — сухой, неклейкой шляпкой и ножкой, а от второго — крепкой, плотной мякотью, наличием обычно зон и тем, что млечный сок на изломе не становится серым

В некоторых местностях называется дуплянкой, из-за вздутой полой ножки

МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ — *Lactarius vietus* Fr

Гриб похож на серушку, но обычно легко отличается от нее по однотонной светло-сероватой, тонкомясистой шляпке и млечному соку, который при поранении (особенно хорошо заметно на пластинках) вытекает белым, а затем становится оливково-серым

Встречается часто и местами довольно обильно, обычно в сырых березовых и смешанных с березой лесах

Гриб съедобный, 3 категории Используется только соленым Большинство грибников совсем не собирают его из-за тонкой мякоти

В некоторых местностях млечник блеклый называют болотной волнушкой, из-за того что растет он в сырых лесах В литературе иногда назывался млечником вялым, но лучше переводить латинское слово «*vietus*» как блеклый



Горькушка



Млечник серо-розовый

ГОРЬКУШКА — *Lactarius rufus* Fr

Встречается часто и местами очень обильно, особенно в северной половине лесной зоны, в сосновых и несколько влажных лесах Растет одиночно или группами, в июне — октябре.

Шляпка диаметром 3—8 см, плоско-выпуклая, потом воронковидная, обычно с бугорком посредине, сухая, шелковистая, красно-коричневая Пластинки частые, бледно-красновато-желтоватые, позднее красно-буроватые, обычно с беловатым налетом от спор. Ножка длиной 5—8 см, толщиной 0,5—1,5 см, ровная, цилиндрическая, сначала сплошная, потом полая, светло-красновато-коричневая, у основания с беловатым войлоком Мякоть довольно плотная, сначала белая, потом слегка красно-коричневатая, без особого запаха, с белым жгучеедким млечным соком Споры 8—10 × 6—7 μ, бородавчатые

Гриб съедобный, 4 категории Используется только соленым Многие не собирают горькушку из-за очень едкого вкуса, который в обычном засоле не исчезает Солить этот гриб следует горячим способом, то есть предварительно отварив

Гриб характерный, и его трудно спутать с каким-нибудь другим видом В случае же затруднения сразу можно определить его по жгучеедкому вкусу, из-за которого он и получил свое название

МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ — *Lactarius helvus* Fr.

Встречается довольно часто, но не обильно в северной половине лесной зоны.

Гриб по форме и размерам напоминает горькушку и растет в тех же условиях, что и она, но отличается от нее по более светлой, серо-розовато-желтоватой («чалой») шляпке, отсутствию обычно бугорка и по бесцветному (как вода) неедкому млечному соку Кроме того, гриб, подсыхая, сильно и приятно пахнет кумарином, запах не исчезает даже при очень длительном хранении засушенных образцов в гербарии.

Вопрос о съедобности этого гриба не совсем выяснен. За границей его иногда считают ядовитым, но, по-видимому, безосновательно, так как в некоторых местностях Советского Союза млечник серо-розовый собирали вместе с горькушкой для засола, и ни о каких вредных последствиях после этого не было слышно



Подмолочник



Краснушка

ПОДМОЛОЧНИК — *Lactarius volemus* Fr

Встречается редко и не обильно преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще в дубовых, на глинистой или богатой известью почве, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—13 см, плоско-выпуклая, с загнутым краем, позднее вдавленная посредине, часто волнисто-изогнутая, особенно по краю, гладкая, матовая, в старости нередко в мелких трещинах, красно-коричневая, оранжево-коричневая или желтоватая, без зон Пластинки частые, толстоватые, бело-желтоватые, при малейшем поранении из них вытекает млечный сок, а затем на этом месте появляется буроватое пятно. Ножка длиной 3—10 см, толщиной 1—3 см, ровная, цилиндрическая или посредине несколько вздутая, обычно сплошная, светлее шляпки. Мякоть грубая, плотная, белая, на изломе буреет, с возрастом приобретает неприятный «селедочный» запах, с очень обильным белым неедким млечным соком, который на изломе становится несколько клейким Споры 8—10 μ, шаровидные, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории За границей считается одним из наиболее ценных грибов, но у нас в средней полосе, как правило, его не собирают На Кавказе и в некоторых местностях близ Москвы его едят сырым с солью и печеным Пекут его так кладут на сковородку вверх пластинками, солят и ставят в печь, при этом он чернеет Говорят, печеные грибы бывают вкусны

Раньше в литературе ошибочно называли этот гриб гладышем, к которому он не имеет никакого отношения и даже не похож на него

КРАСНУШКА — *Lactarius subdulcis* Fr

Встречается нередко и местами довольно обильно Растет в сырых хвойных и лиственных лесах, в июне — октябре

Шляпка диаметром 2—5 см, плоско-выпуклая, с бугорком посредине, темно-красно-буроватая, без зон Пластинки кремово-желтоватые Ножка ровная, светлее шляпки Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабо едким млечным соком Споры 7—10 μ, шаровидные, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории Используется в пищу соленым

Несколько сходен с подмолочником, который изредка тоже называют краснушкой, но отличается от него тонкомясистой шляпкой, обычно с бугорком и не столь обильным млечным соком

В литературе этот гриб иногда назывался млечником сладковатым



Подгруздок белый

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ — *Russula delica* Fr

Встречается часто и нередко очень обильно особенно в северной половине лесной зоны Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле — октябре, обычно группами, как груздь, приподнимая почвенную подстилку.

Шляпка диаметром 7—20 см, сначала плоско-выпуклая, с загнутым краем и вдавленностью посредине, наконец, становится воронковидной, с распрямившимся краем, сухая, тонкоопушенная, затем голая, матовая, белая, беловатая, в середине иногда желтоватая, нередко с бурыми пятнами и, как правило, с приставшими частицами почвы Пластинки тонкие, белые или голубовато-белые. Ножка длиной 2—5 см, толщиной 1—3 см, ровная, сначала сплошная, потом полая, тонковойлочная, белая Мякоть крепкая, белая, без млечного сока, в ткани шляпки неедкая, в пластинках едкая. Споры 8—10 × 7—9 μ, почти шаровидные, короткошиповатые, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 2 категории Используется обычно только соленым

Подгруздок белый очень похож на груздь, хотя и относится к другому роду От всех груздей он отличается отсутствием млечного сока, а, кроме того, от груздя настоящего — немохнатым краем и сухой поверхностью шляпки, от скрипицы и перечного груздя — меньшей плотностью мякоти и голубовато-белыми пластинками, которые у тех двух видов белые с желтоватым оттенком

В некоторых местностях этот гриб называют сухарь, сухой груздь (из-за сухой поверхности шляпки), пагрибень, подгруздь, свинарь, белянка



Подгруздок черный

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ — *Russula adusta* Fr

Встречается часто, но обычно не обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны Растет в хвойных и лиственных лесах, иногда значительными группами, в июле — октябре.

Шляпка диаметром 7—15 см, сначала плоско-выпуклая, с вдавленностью посредине, с загнутым краем, позднее становится воронковидной, голая, слегка клейкая, в молодости грязновато-сероватая, потом оливково-буровато-серая и, наконец, темно-бурая Пластинки частые, узкие, сначала беловатые, потом сероватые, от надавливания чернеют Ножка длиной 3—6 см, толщиной 1,5—3 см, плотная, ровная, гладкая, одноцветна со шляпкой или светлее, от прикосновения темнеет. Мякоть довольно ломкая, белая, потом серая или буровато-серая, без млечного сока, в ткани шляпки неедкая, в пластинках едкая Споры 7—9 × 7—8 μ, почти шаровидные, короткошиповатые, в массе белые.

Гриб съедобный, 4 категории Идет только в засол, да и то редко, так как очень часто бывает червивым и при засоле чернеет

Существует несколько видов, близких к подгруздку черному, но они встречаются очень редко и грибниками не различаются

В некоторых местностях и отчасти в литературе этот гриб называют черной сыроежкой, чернушкой, а в некоторых других местностях чернушкой называют черный груздь



Валуй

ВАЛУЙ — *Russula foetens* Fr.

Встречается часто, местами очень обильно, по всей лесной зоне и в горных лесах Кавказа Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще в березовых и дубовых, одиночно и группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 7—15 см, сначала почти шаровидная, плотно прилегающая краем к ножке, потом выпуклая, плоская и даже вдавленная посредине, с тонким кожистым рубчатым краем, с отделяющейся кожицей, в сырую погоду очень слизистая, в сухую — блестящая, охристо-желтая или желто-бурая Пластинки сначала бледно-желтоватые, позднее желто-буроватые или с буроватыми пятнами, у молодых грибов и в сырую погоду выделяются капли прозрачной жидкости. Ножка длиной 6—12 см, толщиной 2—3 и до 5 см, цилиндрическая, нередко вздутая, полая, светлее шляпки и до желтоватой Мякоть довольно плотная, белая, позднее бледно-желтоватая, жгучеедкая, с несколько неприятным запахом сырости, в жаркую сухую или, наоборот, в очень сырую погоду запах и вкус становятся менее выраженными, а иногда даже незаметными. Споры 8—10 μ, шаровидные, бородавчатые, бесцветные, в массе белые или бледно-желтоватые

Гриб съедобный, 3 категории Идет только в засол

В некоторых местностях его совсем не собирают из-за очень едкого вкуса, однако засоленный с предварительной вымочкой или горячим способом, он становится не только пригодным в пищу, но даже вкусным

Валуй очень характерен по своим признакам и его трудно спутать с каким-либо другим грибом.

Называют его по-разному. забалуй, бычок, сопливик, но чаще именно валуй



Сыроежка пищевая



Сыроежка зеленоватая

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ — *Russula vesca* Fr

Встречается довольно часто и местами обильно в европейской части Советского Союза Растет в хвойных и лиственных лесах, чаще в широколиственных, одиночно и группами, в июне — сентябре

Шляпка диаметром 5—10 см, сухая, иногда тонкоморщинистая, с гладким или слабо рубчатым краем, с несдирающейся или слабо сдирающейся кожицей, которая часто не доходит до края шляпки на 1—2 мм, розовая, бело-розовая или бордово-красная, у большинства грибов с крупными белыми пятнами Пластинки частые, одинаковой длины, близ ножки многие разветвлены, белые или желтовато-белые. Ножка ровная, цилиндрическая, книзу несколько тоньше, белая Мякоть довольно крепкая, белая, неедкая Споры 6—8 × 5—7 μ, округлые, мелкобородавчатые, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 3 категории В пищу используется свежим (вареным и жареным) и соленым

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ — *Russula virescens* Fr

Встречается довольно редко и обычно не обильно, преимущественно в южной половине лесной зоны Растет в лиственных лесах, чаще в дубовых и березовых, на глинистых почвах, одиночно или небольшими группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—15 см, сначала полушаровидная, потом выпуклая, иногда с вдавленностью посредине, обычно волнисто-изогнутая, часто шероховато-бородавчатая, растрескивающаяся, с неотделяющейся кожицей, с тупым нерубчатым краем, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая, к краю светлее до беловатой Пластинки нечастые, белые Ножка длиной 4—10 см, толщиной 2—4 см, ровная, иногда вздутая, сплошная, белая Мякоть крепкая, суховатая, белая, неедкая Споры 6—7,5 × 5—6 μ, округлые, бородавчатые, бесцветные, в массе чисто белые

Гриб съедобный, 3 категории Употребляется в пищу свежим (вареным и жареным) и соленым



Сыроежка желтая



Сыроежка болотная

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ — *Russula claroflava* Grov. (*R. flava* Rom.)

Встречается часто, но не обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны, в сыроватых березовых, особенно сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот. Растет одиночно, в июле — октябре.

Шляпка диаметром 5—10 см, полушаровидная, затем становится почти плоской и, наконец, воронковидной, гладкая, сухая, с гладким краем, со сдирающейся по краю кожицей, ярко-желтая. Пластинки сначала беловатые, потом бледно-желтые. Ножка ровная, цилиндрическая, сначала белая, потом желтоватая, наконец, сероватая Мякоть сначала довольно крепкая, потом рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, а затем еще больше темнеет (при высушивании для гербария темнеют пластинки и ножка), неедкая. Споры 8—10 × 7—8 μ, округлые, бородавчатые, в массе бледно-желтые.

Гриб съедобный, 3 категории. Используется свежим (вареным и жареным) и соленым

Легко отличается от сходных видов по яркой, чисто желтой окраске шляпки, неедкой мякоти, которая на изломе становится серой, и по желтоватым спорам

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ — *Russula paludosa* Britz

Встречается часто, но не очень обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны, в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот Растет одиночно и небольшими группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 7—15 см, выпуклая, позднее вдавленная, гладкая, голая, клейкая, в сухую погоду блестящая, с гладким или слегка рубчатым краем, со сдирающейся (не сдирается только посредине) кожицей, кровяно-красная, в середине буроватая, иногда со светло-буроватыми пятнами Пластинки сначала белые, потом бледно-желтые. Ножка длиной 5—10 см, толщиной 1—3 см, чаще длинная и толстая, цилиндрическая, белая или красноватая Мякоть ломкая, белая, неедкая (только у молодых грибов слегка едкая). Споры 8—12 × 7—10 μ, округлые, бородавчатые, в массе бледно-желтоватые

Гриб съедобный, 3 категории Используется свежим (вареным и жареным) и соленым

От многих красных сыроежек отличается белой, не меняющейся на изломе неедкой мякотью, бледно-желтоватыми пластинками и крупными спорами



Сыроежка жгучеедкая



Сыроежка остроедкая

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕЕДКАЯ — *Russula emetica* Fr

Встречается нередко, но не обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны Растет в сырых сосновых лесах, по окраинам сфагновых болот, одиночно или небольшими группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—9 см, плоско-выпуклая, клейкая, потом высыхающая, блестящая, с гладким, позднее полосатым краем, со сдирающейся кожицей, красновато-розовая, светло-красная и до почти красной Пластинки нечастые, почти не приросшие к ножке, белые, в старости слегка желтоватые Ножка сравнительно длинная, цилиндрическая, ровная, белая Мякоть тонкомясистая, ломкая, белая, под кожицей розоватая, жгучеедкая Споры 8—9 μ, округлые, бородавчатые, в массе белые

Этот вид имеет много форм разных размеров и окраски Здесь описана лишь одна форма, которая от всех других красных сыроежек легко отличается по белым пластинкам и жгучеедкому вкусу мякоти

Гриб съедобный, 4 категории Используется только соленым, свежий имеет жгучеедкий вкус, поэтому раньше в литературе считался ядовитым.

СЫРОЕЖКА ОСТРОЕДКАЯ — *Russula sardonia* Fr.

Встречается редко и не обильно в еловых и сосновых лесах, на песчаной почве. Растет обычно небольшими гнездами, осенью

Шляпка диаметром 5—9 см, выпуклая, потом вдавленная, с острым, ровным или слегка фестончатым, гладким, реже слегка рубчатым краем, с плотно приросшей кожицей, фиолетовая, пурпурно-красная, в середине до черной, иногда выцветает до зеленоватой или желтоватой Пластинки довольно частые, узкие, желтоватые. Ножка длиной 3—8 см, толщиной 1—2 см, ровная или суженная к вершине и к основанию, сплошная, гладкая, розово-пурпурная или лиловая. Мякоть довольно крепкая, желтоватая, очень едкая. Споры 5,5—8 × 5,5—7 μ, почти шаровидные, бородавчатые, желтоватые.

Гриб съедобный, 4 категории. Используется только соленым, свежий имеет очень едкий вкус.

* *
*

В Советском Союзе встречается около 60 видов сыроежек Все они съедобны, если использовать их солеными, в свежем виде варить и жарить можно только те, которые не имеют едкого вкуса У большинства сыроежек мякоть очень ломкая, поэтому они и ценятся невысоко Чтобы меньше крошились при засоле, рекомендуется их предварительно ошпарить кипятком, то есть засаливать горячим способом.



Шампиньон обыкновенный

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ — *Agaricus campestris* Fr [*Psalliota campestris* (Fr) Quel.]

Встречается часто и нередко обильно по всей территории Советского Союза. Растет в полях, лугах, садах, на огородах и выгонах, группами, в мае—ноябре.

Шляпка диаметром 3—10 см, выпуклая или плоская, с загнутым вниз краем, гладкая или чешуйчатая, от белой до серо-буроватой. Пластинки не приросшие к ножке, сначала розоватые, потом буреют и, наконец, становятся почти черными Ножка длиной 3—10 см, толщиной 0,5—2 см, ровная, цилиндрическая, белая, с однослойным пленчатым кольцом Мякоть белая, на изломе розовеет, с сильным приятным грибным запахом. Базидии 4-споровые. Споры 7—8 × 4—5 μ, яйцевидные, буроватые, в массе темно-пурпурно-бурые, почти черные.

Гриб съедобный, 3 категории Используется только в свежем виде — вареным и жареным Местное сельское население часто этим грибом пренебрегает

В природе существует несколько форм гриба, отличающихся окраской и гладкой или волокнистой поверхностью шляпки Кроме того, есть много других видов съедобных шампиньонов, но все они встречаются значительно реже и менее обильно, чем шампиньон обыкновенный

От поедания одного вида гриба, имеющего чисто белую шляпку и мякоть, желтеющую на изломе, с запахом карболки, были отмечены случаи отравления Этот шампиньон (*A xanthoderma* Genev.) встречается сравнительно редко и не обильно

Культурный шампиньон [*A bisporus*, (Lange) Sing с 2-споровыми базидиями], сходный по внешнему виду и вкусовым качествам с шампиньоном обыкновенным, ценится очень высоко

Название «шампиньон» произошло от французского слова, обозначающего вообще гриб В южных местностях СССР, в Белоруссии, на Украине шампиньон обыкновенный чаще называют печерицей



Свинушка тонкая



Лисичка

СВИНУШКА ТОНКАЯ — *Paxillus involutus* Fr

Встречается часто и местами очень обильно в хвойных и лиственных лесах, на различных почвах, но предпочитает светлые березовые леса и их опушки, иногда можно найти даже на муравьиных кучах Растет обычно группами — стаями, в июне — октябре

Шляпка диаметром 6—20 см, сначала плоская, с завернутым краем, позднее вдавленная, тонкоопушенная, сухая, охристо-буроватая, оливково-буроватая Пластинки несколько низбегающие, близ ножки нередко соединяются между собой перемычками, легко отделяются от шляпки, грязно-желтоватые, позднее несколько буреют, от надавливания становятся темно-бурыми Ножка обычно короткая, толстая, сплошная, гладкая, одноцветна со шляпкой или светлее Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, буреет на изломе Споры 8—10 × 4—6 μ, эллипсоидальные, светло-буроватые

Гриб съедобный, 4 категории Изредка используется свежим (вареным и жареным) и соленым Перед засолом должен быть отварен, иначе возможно отравление

На гнилых пнях и корнях растет близкий к этой свинушке вид — свинушка толстая [*P atrotomentosus* (Fr) Fr], которая отличается от нее черно-бурой войлочной ножкой

Происхождение названия гриба не выяснено

ЛИСИЧКА — *Cantharellus cibarius* Fr.

Встречается часто и местами обильно по всей лесной зоне, но больше, по-видимому, на западе Растет в хвойных и лиственных лесах, обычно группами, в июне — ноябре

Весь гриб яично-желтого цвета Шляпка диаметром 3—10 см, выпуклая, потом вдавленная, иногда воронковидная, с волнистым краем, гладкая Пластинки низбегают далеко по ножке, вильчато-разветвленные, толстоватые, невысокие, походят на складки Ножка длиной 3—6 см, толщиной 0,5—1,5 см, книзу тоньше, а вверху переходит в шляпку, сплошная, иногда эксцентрическая Мякоть довольно плотная, белая, к краю желтоватая, с приятным запахом, почти никогда не червивая Споры 7,5—9,5 × 3,5—5 μ, эллипсоидальные, слегка согнутые, желтоватые

Гриб съедобный, 3 категории Используется свежим (вареным и жареным) и маринованным

В литературе иногда указывалось, что лисичку можно спутать с ложной лисичкой [*Clitocybe aurantiaca* (Fr) Stud], будто бы ядовитой Но это неверно, грибы совсем не похожи друг на друга Ложная лисичка, например, имеет ярко-красные пластинки Ядовитость ее оказалась мнимой

Название гриб получил из-за желтой окраски



Зеленушка



Рядовка фиолетовая

ЗЕЛЕНУШКА — *Tricholoma equestre* (Fr.) Quel

Встречается часто и местами очень обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны Растет обычно в сухих сосновых лесах, на песчаных почвах, чаще группами, в сентябре — октябре.

Шляпка диаметром 4—9 см, выпуклая, потом почти плоская, с волнистым краем, в молодости клейкая, зеленовато-желтая, в середине до оливково-буроватой Пластинки почти не приросшие к ножке, серно-желтые К шляпке обычно пристает песок Ножка длиной 4—6 см, толщиной 1—2 см, в молодости очень короткая, почти вся скрыта в земле, сплошная, серно-желтая Мякоть довольно плотная, беловатая или бледно-желтоватая Споры 5—8 × 4—5 μ, эллипсоидальные, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории Используется свежим (вареным и жареным) и маринованным Однако часто его не собирают, потому что очень трудно бывает очистить от приставшего песка, и песок попадает в пищу. Гриб редко бывает червивым При варке еще больше зеленеет

Название грибу дано из-за его окраски

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ — *Rhodopaxillus nudus* (Fr) Maire [*Tricholoma nudum* (Fr) Quel]

Встречается нередко, но не очень обильно, в основном в северной половине лесной зоны Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах, на опушках, полянках, чаще группами или даже кругами, в сентябре—октябре

Шляпка диаметром 5—15 см, плоско-выпуклая, позднее вдавленная, часто волнисто-изогнутая, гладкая, с тонким краем, буровато-лиловая Пластинки фиолетовые, позднее светло-лиловатые Ножка ровная или книзу утолщенная, сплошная, бледно-фиолетовая Мякоть у молодых грибов лиловатая, у старых зеленоватая Споры 6—7 × 4—5 μ, яйцевидные, точечно-бородавчатые, в массе розовые

Гриб съедобный, 4 категории Используется свежим (вареным и жареным), но собирают его редко

В лиственных лесах встречается близкий к рядовке фиолетовой вид, у которого шляпка и пластинки только слегка лиловатые Сходны по окраске с ней и некоторые несъедобные паутинники, у которых пластинки в раннем возрасте бывают прикрыты паутинистым покрывалом, потом становятся ржавыми или коричневыми

Название — рядовка гриб получил из-за произрастания рядами



Опенок осенний

ОПЕНОК ОСЕННИЙ — *Armillaria mellea* (Fr) Quel [*Armillariella mellea* (Fr) Karst, *Clitocybe mellea* (Fr) Rick]

Широко распространен почти по всей территории Советского Союза, где есть леса или растут одиночные деревья, очень редко встречается только в районах вечной мерзлоты — в Арктике и на северо-востоке Сибири Опенок — паразит древесных пород Растет на пнях, корнях, около стволов хвойных и лиственных деревьев, обычно группами, иногда очень большими Опенок — один из самых поздних грибов, растет он в августе — октябре Говорят даже, что после появления опенка других, «хороших» грибов в сколько-нибудь значительном количестве уже не найти

Шляпка диаметром 5—10 см, плоско-выпуклая, часто с бугорком посредине, с тонкими, позднее исчезающими чешуйками, сухая, серо-желтоватая, грязно-коричневая, к середине темнее Пластинки приросшие к ножке и немного низбегают по ней, сначала белые, затем коричневато-желтые, с более темными пятнами, с белым налетом от спор Ножка длиной 5—15 см, толщиной 1—1,5 см, ровная, книзу несколько утолщенная, с пленчатым беловатым кольцом, выше кольца бороздчатая, беловатая, ниже волокнистая, коричневатая Мякоть тонкомясистая, а в ножке грубоволокнистая, беловатая, с приятным запахом и кисловато-вяжущим вкусом Споры 7—9 × 5—6 μ, яйцевидные, в массе белые

Гриб съедобный, 3 категории Используется свежим, (вареным и жареным), соленым, маринованным и сушеным Ножки из-за грубой мякоти выбрасываются Некоторые предпочитают опенок грибам 2 категории, но другие его совсем не берут Известны случаи небольших отравлений им, когда его употребляли в пищу непроваренным или засоленным холодным способом Сушеный опенок в государственные заготовки не принимают, но есть местности, где его сушат для себя

Иногда считают, что опята, растущие с хвойными и лиственными породами, различаются по вкусу, но это не соответствует действительности

На опенок осенний похож целый ряд грибов, имеющих тонкие длинные ножки и растущих около деревьев, на пнях и корнях Среди таких грибов есть и ядовитые, например ложноопенок, который отличается от опенка осеннего зеленовато-желтой или серно-желтой с красноватой серединой шляпкой, зеленоватыми пластинками, становящимися позднее черными, и горьким вкусом От всех сходных с ним грибов опенок осенний отличается сухой, неяркой шляпкой, кольцом на ножке и белыми спорами, которые можно увидеть в виде налета на пластинках старых грибов или в виде белого порошка на земле и на шляпках соседних, более низких экземпляров

Название гриб получил из-за произрастания на пнях и вокруг них

Ложноопенок серно-желтый



Энтолома ядовитая

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ — *Hypholoma fasciculare* (Fr) Quel [*Naematoloma fasciculare* (Fr.) Karst]

Встречается часто, но не обильно по всей лесной зоне и в горных лесах Растет на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на пнях, у основания стволов, на гнилушках, обычно группами или пучками, иногда очень большими, в апреле — октябре

Шляпка диаметром 2—5 см, колокольчатая, позднее почти плоская, нередко с бугорком в центре, голая, зеленовато-желтая или серно-желтая, посредине часто красноватая или красно-буроватая Пластинки частые, тонкие, сначала закрыты покрывалом, серно-желтые, потом зеленоватые и наконец оливково-черные Ножка длиной 5—10 см, толщиной 2—6 мм, ровная, нередко изогнутая, полая, с волокнистым, обычно исчезающим кольцом (остаток покрывала), вверху серно-желтая, внизу желто-коричневая Мякоть тонкомясистая, желтая, с тяжелым запахом и горьким вкусом. Споры 6—7 × × 4—5 μ, эллипсоидальные, в массе черно-фиолетовые

Гриб несъедобен из-за горького вкуса Иногда случаются легкие отравления от употребления его в пищу

От всех сходных с ним по внешнему виду грибов отличается окраской шляпки, зеленоватыми, потом оливково-черными пластинками и горьким вкусом

Название гриба «ложноопенок» дано из-за некоторого внешнего сходства его с опенком осенним и несъедобности

ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ — *Entoloma sinuatum* (Fr) Quel [*E. lividum* Quel , *Rhodophyllus sinuatus* (Fr) Sing]

Встречается редко и не обильно в южной половине лесной зоны и на Кавказе Растет в широколиственных лесах и на опушках, среди кустарников, на глинистых почвах, одиночно или чаще группами, пучками, в июне — сентябре

Шляпка диаметром 5—17 см, выпуклая, с бугорком, потом вдавленная, наконец воронковидная, обычно с волнисто-изогнутым тонким краем, гладкая, голая, потом волокнисто-полосатая, беловатая, телесного цвета или кожано-желтая Пластинки сначала желтоватые, позднее желто-розовые Ножка длиной 6—10 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, шелковистая, беловатая Мякоть чисто белая, с запахом муки Споры 8—10 × 7—8 μ, округло-угловатые, в массе розовые или бледно-красноватые

Гриб ядовитый От всех сходных с ним съедобных грибов легко отличить по розовым пластинкам, а от родственных розово-пластинчатых — по крупной шляпке



Вешенка обыкновенная

ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ — *Pleurotus ostreatus* (Fr) Quel

Встречается часто и нередко обильно преимущественно в европейской части СССР и на Кавказе Растет на отмерших стволах лиственных, реже хвойных пород, обычно значительными группами, сростками, в мае — октябре

Шляпка диаметром 5—15 см, чаще одиобокая реже округлая, плоско-выпуклая или вдавленная, гладкая, беловатая, сероватая, желтоватая или буроватая Пластинки более или менее низбегают на ножку и некоторые у основания соединяются друг с другом перемычками, белые или слегка желтоватые Ножка центральная или эксцентрическая, обычно короткая, реже отсутствует вовсе, сплошная, плотная, у основания войлочная, белая Мякоть сначала мясистая, но потом становится плотнее и несколько волокнистой, с приятным запахом Споры 7—11 × 3—4 μ, цилиндрические, слегка согнутые, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории Используется только в свежем виде, обычно вареным в супах, а также в пирогах Многие его совсем не собирают

Существует ряд форм вешенки, отличающихся друг от друга цветом шляпки и некоторыми другими признаками На территории СССР встречаются преимущественно грибы со светлой, серовато-желтоватой шляпкой.

От сходных, но несъедобных грибов отличается мясистой, некожистой мякотью шляпки.

Свое название вешенка получила из-за того, что появляется она рано весной В это время обычно ее и собирают, позднее появляется много других, более ценных грибов, и вешенку, как правило, уже не берут Однако возможно, что название произошло и от того, что грибы эти часто растут как бы подвешенными



Гриб-зонтик пестрый



Навозник белый

ГРИБ — ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ — *Lepiota procera* (Fr) Quel [*Macrolepiota procera* (Fr.) Sing]

Встречается часто, но не обильно по всей лесной и лесостепной зонам Советского Союза, а также в горных лесах Растет в изреженных лесах, кустарниках, садах, на лужайках, одиночно и группами, в июле — сентябре

Гриб очень крупный. Шляпка диаметром 10—40 см, сначала почти шаровидная, а под конец почти плоская, с бугорком посредине, беловатая, с бурыми чешуйками, на вершине бурая Пластинки широкие, мягкие, не приросшие к ножке, белые Ножка длиной 10—60 см, книзу постепенно расширенная, у основания клубневидная, жесткая, белая с буроватыми пятнами, с широким, пленчатым, двуслойным, белым, передвигающимся по ножке (не приросшим) кольцом Мякоть волокнистая, белая, с сильным, приятным грибным запахом Споры 12—18 × 8—11 μ, эллипсоидальные, бесцветные, в массе белые

Гриб съедобный, 4 категории В пищу используется только шляпка в свежем виде (вареная и жареная). В Советском Союзе этот гриб обычно не собирают, так как мякоть у него грубоволокнистая

Название гриб получил из-за сходства с зонтиком

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ — *Coprinus comatus* Fr.

Встречается довольно часто и иногда обильно Растет на унавоженной почве (отсюда и название), в садах, близ дорог, обычно группами, в сентябре — октябре

Шляпка высотой 6—13 см, шириной 3—6 см, цилиндрическая или яйцевидная, позднее колокольчатая, волокнисто-чешуйчатая, белая, на верхушке охристая. Пластинки частые, белые, потом быстро темнеют до черных и расплываются в черную жидкость Ножка длиной 10—20 см, толщиной 1—3 см, стройная, к вершине тоньше, полая, белая, с пленчатым передвигающимся кольцом Мякоть тонкомясистая, нежная, белая Споры 10—14×6—8 μ, яйцевидные, бесцветные, в массе черные.

Гриб съедобный, 4 категории. Используется свежим (вареным и жареным) только в самом молодом возрасте, пока пластинки еще белые. Хранения, даже непродолжительного, он не выносит Собирают и едят навозник белый немногие любители

В наших широтах встречается несколько сходный с навозником белым вид, растущий также группами близ домов, в огородах — навозник серый [*Coprinus atramentarius* (Fr) Fr], который отличается от него гладкой серой на вершине мелкочешуйчатой буроватой шляпкой Некоторые используют навозник серый в пищу, хотя в литературе иногда его называют ядовитым



Бледная поганка

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА — *Amanita phalloides* (Fr.) Quel. Встречается редко, но местами очень обильно, особенно в южной половине лесной зоны, в частности на Украине. Растет в дубовых или других лиственных лесах, часто на опушках, просеках, одиночно и группами, в июне — октябре.

Шляпка диаметром 7—11 см, сначала колокольчатая, потом плоско-выпуклая, с гладким неполосатым краем, шелковистая, белая, бледно-зеленая, желто-зеленая или оливково-зеленая, в середине обычно темнее — до оливково-бурой, без хлопьев на поверхности. Пластинки не приросшие к ножке, белые. Ножка длиной 8—15 см, толщиной 1—2 см, кверху суженная, белая или зеленоватая, с пленчатым, с одной стороны белым или зеленоватым, с другой бело-желтоватым кольцом, у основания с мешковидным, лопастным, белым или зеленоватым влагалищем. Мякоть белая, под кожицей часто слегка окрашенная, без особого запаха и вкуса. Споры 8—10 × 7—8 μ, округлые, с оттянутым кончиком, бесцветные, в массе белые.

Самый опасный гриб, содержит ядовитые вещества — фаллин и аманитин. Ядовиты все части его, даже споры. Отваривание, засол и сушка не уничтожают вредных свойств. Признаки отравления начинают проявляться только через 6—12 и больше часов после приема в пищу, когда ядовитые вещества перейдут в кровь.

Из форм бледной поганки различают по окраске шляпки обычную зеленоватую и белую, но ядовитость их одинакова.

Бледная поганка настолько характерна по внешнему виду, что ее, казалось бы, трудно спутать с каким-нибудь другим, съедобным, грибом — «мухоморная» внешность ее совершенно очевидна, хотя хлопья на шляпке остаются очень редко. Однако есть сведения, что ее принимали иногда за шампиньон обыкновенный, от которого она отличается белыми пластинками, мешковидным влагалищем у основания ножки, а также тем, что растет в лесу.

Имеются сообщения, что бледная поганка обычно не бывает червивой, но слизни едят ее и не погибают.



Мухомор вонючий **Мухомор поганковидный**

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ — *Amanita virosa* (Fr) Quel.

Встречается редко и не обильно в северной половине лесной зоны европейской части СССР Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах, среди мхов, на песчаных почвах, одиночно или небольшими группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—12 см, выпуклая или широко-коническая, позднее почти плоская, чисто белая. Пластинки не приросшие к ножке, белые. Ножка длиной 7—15 см, толщиной 1—1,5 см, ровная или к основанию немного утолщенная и, наконец, расширенная, волокнистая, сначала сплошная, потом полая, с разорванным, обычно опадающим, иногда частично приставшим к пластинкам кольцом и с мешковидным влагалищем у основания ножки, белая. Мякоть белая, с неприятным тяжелым запахом. Споры 8—12 × 8—10 μ, почти шаровидные, бесцветные, в массе белые

Гриб ядовитый, по силе, действия, по-видимому, близок к бледной поганке.

У мухомора вонючего, так же как и у бледной поганки, хлопьев на шляпке нет и кольцо на ножке нередко исчезает, поэтому его довольно легко можно спутать с другими грибами Отличительными признаками всегда остаются: чисто белая окраска всего гриба, обычно коническая, крышеобразная шляпка, влагалище у основания ножки и неприятный запах

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ — *Amanita mappa* (Fr) Quel

Встречается нередко, но никогда обильно Растет в хвойных и лиственных лесах, одиночно и группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 5—10 см, полушаровидная, потом выпуклая, бледно-желтая, реже с зеленоватым оттенком или совсем белая, всегда с белыми хлопьями Пластинки не приросшие к ножке, белые, потом слегка желтоватые Ножка длиной 10—12 см, толщиной 1—1,5 см, книзу постепенно расширяется, у основания клубневидно-утолщенная, белая или слегка желтоватая, с пленчатым кольцом посредине и приросшим к клубневидному основанию влагалищем, от которого свободным остается только узенький верхний край. Мякоть белая, с неприятным запахом сырого картофеля. Споры 7—8 μ, почти шаровидные, бесцветные, в массе белые

Гриб ядовитый, по своему действию сходен с бледной поганкой, но значительно слабее ее.

От бледной поганки и мухомора вонючего отличается белыми хлопьями на шляпке и приросшим влагалищем, которое у тех двух видов мешковидное, приросшее только у основания ножки


Мухомор красный


Мухомор пантерный

МУХОМОР КРАСНЫЙ — *Amanita muscaria* (Fr) Hook

Встречается часто и местами очень обильно, особенно в северной половине лесной зоны Растет в березовых и смешанных с березой лесах, на самых разных почвах, а также в тундре с березой карликовой, одиночно и группами, в июле — октябре

Шляпка диаметром 8—20 см, полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, клейкая, при высыхании блестящая, ярко-красная, оранжевая, иногда выцветает до желтоватой, с белыми хлопьями на поверхности, редко без них Пластинки белые Ножка длиной 7—15 см, толщиной 1—3 см, сначала сплошная, потом полая, волокнистая, белая, с пленчатым белым или желтоватым кольцом, у основания клубневидно-утолщенная, с приросшим влагалищем, от которого заметны только бородавчато-чешуйчатые пояски на клубневидном утолщении Мякоть белая, под кожицей оранжевая или желтоватая, без особого запаха и вкуса Споры 9—12 × 7—9 μ, эллипсоидальные, бесцветные, в массе белые

Гриб ядовитый, но далеко не в такой степени, как бледная поганка В некоторых западных странах считается даже съедобным после снятия верхней кожицы и отваривания

В сельских местностях мухомор красный нередко использовали для борьбы с мухами Шляпку разрезали на мелкие кусочки, раскладывали их на тарелке и поливали сметаной или молоком Из-за употребления в качестве яда для мух гриб этот на многих языках называется мухомором или словом, сходным с ним по значению

На Кавказе встречается очень похожий на красный мухомор вид гриба с такой же красной с белыми хлопьями шляпкой, но с желтыми ножкой и пластинками — это съедобный цезарев гриб [*Amanita caesarea* (Fr.) Pers]

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ — *Amanita pantherina* (Fr.) Quel.

Встречается очень часто, но не обильно во всей лесной зоне и в горных лесах Растет в хвойных и лиственных лесах, в июле — октябре.

Шляпка диаметром 5—10 см, серая, серо-бурая или зеленовато-бурая, с маленькими белыми, нередко концентрически расположенными хлопьями. Пластинки белые. Ножка белая, с гладким, нерубчатым кольцом и приросшим влагалищем у основания ножки, от которого заметны только валики и чешуйки Споры 10—12 × 7—8 μ.

Гриб ядовитый, как и красный мухомор. Иногда использовался для истребления мух



Дождевик шиповатый



Ложнодождевик обыкновенный

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ — *Lycoperdon perlatum* Pers (*Lycoperdon gemmatum* Batsch.).

Встречается очеиь часто и иногда довольио обильно на большей части территории Советского Союза Растет в лесах, иа лугах, пустошах, одииочио или группами, иногда пучками, в мае—ноябре.

Плодовое тело длииой 3—8 см, шириной 3—5 см, в верхней части шаровидиое, иногде иесколько приплюснутое, книзу суживается и переходит в иожку, с легко опадающими мелкими бородавочками или маленькими шипами на поверхности, мясистое, белое, потом желтоватое, наконец, становится почти голым, с бумагообразным серо-буроватым покрывалом, заключающим в себе массу спор, при прикосновении вылетающих облачком через небольшое отверстие, образовавшееся к этому времени на вершине. Мякоть сначала белая, губчатая, с приятным грибиым запахом, потом желтеет, буреет и в верхней части плодового тела распадается, образуя массу спор, нижняя же часть остается бесплодной Споры 3,5—4 μ, шаровидные слабобородавчатые, сначала зеленовато-желтые, потом оливково-бурые

Гриб съедобный, 4 категории Используется в пищу свежим (вареным и жареньм) только пока молодой, когда мякоть еще белая Этот вид, как и вообще все дождевиковые грибы, у нас ие собирают, а в Италии их считают одними из лучших съедобных грибов

Существует много видов дождевиков и сходные с ними. порховки (*Bovista*), заячьи картошки, головачи (*Calvatia*), которые иногда достигают размеров головы взрослого человека Ядовитых среди них неизвестно

Название гриб получил из-за быстрого появления после дождя

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ — *Scleroderma aurantium* Pers.

Растет в лесах, парках, чаще на песчаных почвах, обычно группами, в июле—октябре

По внешнему виду похож на многие дождевиковые грибы Плодовое тело длиной 3—10 см, округлое, гладкое или бородавчатое, сначала с жесткой, твердой, серовато-желтоватой оболочкой и плотной фиолетово-черной с белыми прожилками внутренней частью, в конце роста с тонкой, ломкой оболочкой и порошащей оливково-бурой споровой массой внутри Мякоть с неприятным тяжеловатым запахом сырого картофеля Споры 8—12 μ, шаровидные, бородавчато-шиповатые, бурые.

В природе существует много форм этого гриба, отличающихся очертаниями плодового тела и спорами

Ложнодождевик обыкновенный считают иногда съедобным в самом молодом возрасте, но чаще ядовитым В действительности же он просто несъедобный, потому что в нем и есть нечего — только твердая оболочка да споровая масса

От съедобных дождевиковых грибов отличается в молодом и среднем возрасте твердой оболочкой и не пылящей фиолетово-черной споровой массой



Сморчок конический

Сморчковая шапочка

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ — *Morchella conica* Pers.

Встречается часто, но не обильно во всей лесной зоне, иногда в тундре, в садах и парках Средней Азии и в горах Растет чаще в сосновых лесах на песчаной почве, но иногда и в лиственных лесах, среди кустарников и даже вне леса, обычно одиночно, в апреле — мае, изредка в июне

Шляпка высотой 3—6 см, толщиной 2—5 см, коническая, реже яйцевидная, краями сросшаяся с ножкой, внутри полая, с поверхности сотовидно-ячеистая, с более или менее вытянутыми ячейками, с вторичными перегородками внутри них, от серо- или желто-бурой до черно-бурой Ножка высотой 2—5 см, толщиной 1—2 см, цилиндрическая, полая, белая или беловатая Мякоть тонкая, восковидная, ломкая Споры 18—20 × 10—14 μ, эллипсоидальные, в массе желтоватые, развиваются на всей ячеистой поверхности шляпки в особых микроскопических образованиях — сумках

Гриб съедобный, 3 категории Используется только в свежем виде (вареным и жареным), но за границей его консервируют в банках и сушат

Считается, что сморчки не ядовиты, а ядовиты только строчки (см далее), но во избежание возможных недоразумений перед приготовлением сморчки надо обязательно мелко нарезать, немного отварить, отвар вылить и только тогда готовить из них кушанье

Близок к данному виду сморчок настоящий (*Morchella esculenta* Fr), но легко отличается от него по яйцевидной шляпке и округлым ячейкам, он несколько крупнее конического Встречается обычно в лиственных лесах, а не в хвойных

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА—*Verpa bohemica* (Krombh.) Schroet

Встречается редко и не обильно. Растет в лиственных, преимущественно осиновых и липовых лесах, на супесчаной или суглинистой почве, группами, в апреле— мае.

Шляпка высотой 2—6 см, шириной 2—5 см, колокольчатая, наперстковидная, с совершенно свободным, не приросшим к ножке краем, снаружи морщинистая, бурая, буроватая, изредка желтая. Ножка длиной 5—15 см, толщиной 1—3 см, цилиндрическая, белого или кремового цвета, внутри ватообразная, позднее полая. Мякоть восковидная, ломкая Споры 50—80 (110) × 13—16 (27) μ, эллипсоидальные, бесцветные, в массе желтоватые.

Гриб съедобный, 3 категории Используется свежим (вареным и жареным) после предварительного отваривания и удаления отвара За границей считается лучшим из всех сморчковых грибов но у нас, как правило, его не отличают от других

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ — *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr

Встречается часто и местами очень обильно, преимущественно в северной половине лесной зоны. Растет в сосновых лесах, особенно на вырубках, пожарищах, близ дорог, на песчаной, незадернованной почве, чаще группами, в апреле — мае, изредка в июне

Шляпка высотой 2—8 см, шириной 2—13 см, бесформенная, волнистая, извилистая, с краем, только частично сросшимся с ножкой, бурая, буроватая, редко желтоватая, даже беловатая Ножка длиной 3—6 см, толщиной 2—3 см, вздутая, неровная, полая, беловатая слегка желтоватая сероватая или красноватая Мякоть тонкая, восковидная, ломкая с несильным своеобразным запахом сырости Споры 16—24 × 11—13 μ, эллипсоидальные, с двумя капельками жира внутри, бесцветные, в массе желтоватые.

Гриб съедобен условно, 3 категории Используется в пищу свежим (вареным и жареным) Перед приготовлением его обязательно надо нарезать и отварить в течение 5—7 минут, потом слить отвар, в котором остается растворенное ядовитое вещество (гельвелловая кислота), вынутые из воды грибы отжать, сполоснуть холодной водой и только после этого готовить. Если строчки не обработать таким образом, они очень ядовиты и могут вызвать тяжелые отравления, иногда даже смертельные.

За границей строчок ценится ниже сморчковых грибов, но у нас обычно одинаково.

По своей форме и времени появления гриб настолько характерен, что его трудно спутать с какими-нибудь другими распространенными сморчковыми грибами.

Наше население обычно все сморчковые грибы называет сморчками В микологической литературе названия сморчка и строчка тоже нередко путались, но в последнее время стали более постоянными. Большое значение для этого имели плакаты и инструкции заготовительных организаций, в которых оба названия употреблялись именно так, как они приведены здесь: строчок — применительно к данному виду из рода *Gyromitra*, а сморчок — к сморчку коническому и другим видам из рода *Morchella*.



Строчок обыкновенный

УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ*

Белый гриб 12, 20, 22
Белянка 40, 44, 54
Березовик 16, 18, 20
Бледная поганка 80, 82, 84
Болотовик 26
Боровик 12
Бычок 58
Валуй 58
Вешенка обыкиовенная 76
Волжанка 44,
Волнушка розовав 44, 46
белая 40, 44
болотная 48
Гладуха 46
Гладушка 46
Гладыш 46, 48, 52
Головачи 86
Горькушка 50
Грабовик 18
Гриб-зоитик пестрый 78
Груздь желтый 34, 36
кастоящий 34, 40, 54
осиновый 40, 44
перечиый 34, 38, 54
правский 34
синеющий 34, 36
собачий 36
сухой 54
сырой 34
черный 40, 56
Дождевик шиповатый 86
Дубовик крапчатый 14
обыкновекный 14
Дуплянка 48
Желчный гриб 12, 20
Забалуй 58
Заячьи картошки 86
Зеленушка 70
Козляк 26, 28, 30
Коровятник 12
Красиушка 52
Красный гриб 16
Лисичка 68
Ложная лисичка 68
Ложнодождевик обыкновеиный 86
Ложный белый гриб 20
Ложноопенок серно-желтый 72, 74
Масленик 30
Маспенок зернистый 30, 32
лиственичный 32
позднні 30, 32
Маслюк 30
Млечник блеклый 48
вялый 48
мясо-красный 46
обыкновенный 46
серо-розовый 50
сладковатый 52
Моховик желто-бурый 22, 24, 26, 28, 30
зеленый 22, 24

* В указателях основные названия грибов, изображения которых даны в альбоме, выделены жирным шрифтом.

Мухомор вонючий 82
красный 84
пантерный 84
поганковидный 82
Навозник белый 78
серый 78
Обабок 16, 18
Ольшанка 46
Опенок осенний 72, 74
Осиновик 16, 18
Пагрибень 54
Паутинники 70
Перечный гриб 28, 30
Печерица 66
Подберезовик 18
Подгруздок белый 34, 44, 54
черный 40, 56
Подгруздь 36, 54
Подмолочник 46, 52
Подольшанка 46
Подосиновик 16
Подрешетник 24
Польский гриб 22, 24
Порховки 86
Решетник 24
Рыжик 42
Рязовка фиолетояая 70
Сатанинский гриб 14
Свинарь 54
Свинушка тонкая 68
толстая 68
Серенький 18
Серушка 48
Серый гриб 18
Синяк 14
Скрипица 34, 38, 54
Сморчковая шапочкв 88
Сморчок конический 88
настоящий 88
Соплнвик 58
Строчок обыкновенный 90
Сухарь 54
Сыроежка болотнвя 62
желтая 62
жгучеедкая 64
зеленоватвя 60
остроедкая 64
пищевая 60
черная 56
Сыроежки 64
Цезарев грнб 84
Чернушка 40, 56
Черные грибы 16, 18
Шампиньон культурный 66
обыкновенный 66, 80
Энтолома ядовитая 74

УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

Agaricus bisporus 66
campestris 66
xanthoderma 66
Amanita caesarea 84
mappa 82
muscaria 84
pantherina 84
phalloides 80
virosa 82
Armillaria mellea 72
Armillariella mellea 72
Boletus badius 22
bovinus 28
edulis 12
elegans 32
erythropus 14
felleus 20
granulatus 32
grevillei 32
luridus 14
luteus 30
Boletus piperatus 28
satanas 14
scaber 18
subtomentosus 24
variegatus 26
versipellis 16
Bovista 86
Calvatia 86
Cantharellus cibarius 68
Clitocybe aurantiaca 68
mellea 72
Coprinus atramentarius 78
comatus 78
Entoloma lividum 74
sinuatum 74
Gyromitra esculenta 90
Hypholoma fasciculare 74
Ixocomus bovinus 28
granulatus 32
grevillei 32
luteus 30
Ixocomus piperatus 28
variegatus 26
Krombholzia aurantiaca 16
pseudoscabra 18
scabra 18
Lactarius controversus 40
deliciosus 42
flexuosus 48
helvus 50
necator 40
piperatus 38
plumbeus 40
pubescens 44
repraesentaneus 36
resimus 34
rufus 50
scrobiculatus 36
subdulcis 52
torminosus 44
trivialis 46
turpis 40

Lactarius vellereus 38
vietus 48
volemus 52
Lepiota procera 78
Lycoperdon gemmatum 86
perlatum 86
Macrolepiota procera 78
Morchella conica 88
esculenta 88
Naematoloma fasciculare 74
Paxillus involutus 68
Paxillus atrotomentosus 68
Pleurotus ostreatus 76
Psalliota campestris 66
Rhodopaxillus nudus 70
Rhodophyllus sinuatus 74
Russula adusta 56
claroflava 62
delica 54
emetica 64
foetens 58
flava 62
Russula paludosa 62
sardonia 64
vesca 60
virescens 60
Scleroderma aurantium 85
Tricholoma equestre 70
nudum 70
Tylopilus felleus 20
Verpa bohemica 88
Xerocomus badius 22
subtomentosus 24

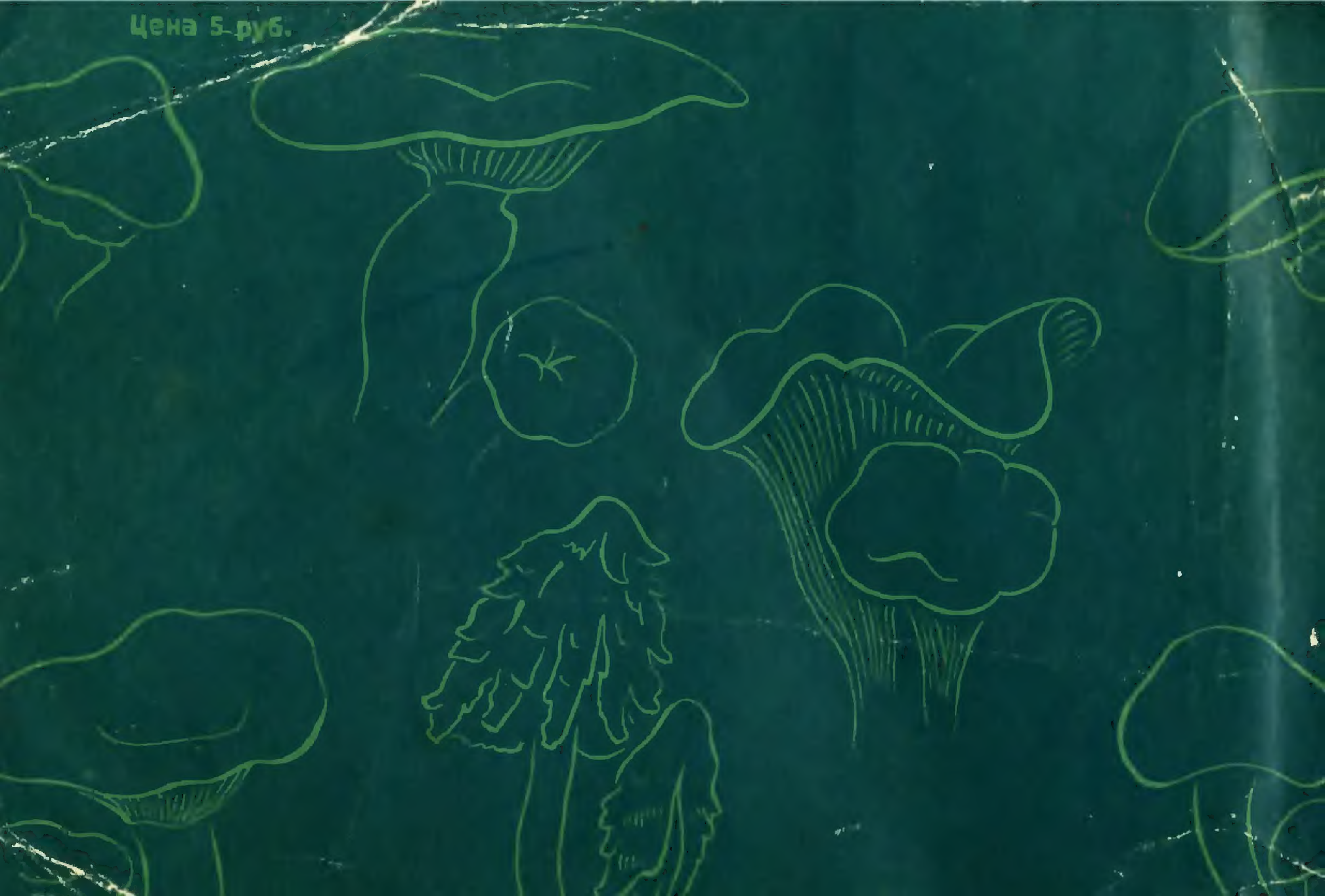
СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о грибах 3
Сбор и заготовка грибов 6
Грибные блюда 8
Виды съедобных и ядовитых грибов 11
Указатель русских названий грибов 92
Указатель латинских названий грибов 94

Борис Павлович Васильков
ГРИБЫ

Редактор Н. Миловидова Художник Г. Аркадьев Художественный редактор В. Тирдатов
Технический редактор И. Имшенник

Т-4413 9/IV 1959 г. Бумага 60×92¹/₁₆. Объем 6 печ. л. Заказ 696 Тираж 100000 экз. Цена 5 руб.


Цена 5 руб.